CAKE RECIPES

ناریل کی برفی

اجزاء :

ناریل ایک پاؤ

کھویا ایک پاؤ

شکر تین پاؤ

میٹھا عطر ایک قطرہ

ترکیب :

پہلے ناریل کو چھیل کر کدوکش سے کاغذی ہوائیوں کی شکل میں بنالیں ، پھر شکر کھویا اور گری ملا کر دیر تک پکائیں۔ جب جمنے کے قابل ہو جائے تو کسی طباق میں انڈیل کر جمالیں عطر پکاتے وقت ملائیں۔ جمانے سے قبل تہہ میں ذرا سا گھی لگا دیں تاکہ قتلے کاٹنے پر بغیر ٹوٹے نکل آئیں۔

وکٹوریہ سینڈوچ کیک

اجزاء......چینی: ایک کپ (باریک پسی ہوئی)، انڈے تین عدد، میدہ: سوا کپ، بیکنگ پاؤڈر: آدھا چائے کا چمچہ، گرم پانی: ایک کھانے کا چمچہ، تیل: تین چوتھائی کپ، فلنگ کیلئے جیم (کسی بھی فلیور کا) حسب ذائقہ، آئسنگ شوگر: حسب ضرورت (کیک کے اوپر چھڑکنے کیلئے)

ترکیب......اوون کو 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کرنے رکھ دیں۔ 7 انچ کے دو گول بیکنگ پین چاروں طرف اور تہہ سے ہلکا سا گریس کر کے میدہ چھڑک کر رکھ لیں۔ تیل اور چینی کو بیٹر کی مدد سے بیٹ کرلیں پھر باری باری ایک ایک انڈہ اچھی طرح مکس کریں۔ میدے کو لکڑی یا پلاسٹک کے چمچے کی مدد سے آہستہ آہستہ شامل کریں اور اچھی طرح مکس کرلیں پھر دونوں پین میں برابر مکسچر ڈال کر بیس سے تیس منٹ تک یا ہلکا گولڈن براؤن ہونے تک بیک کریں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد پین نکال کر ایک کیک کو الٹا کر کے اس پر اچھی طرح جیم لگائیں اور دوسرا کیک اس کے اوپر رکھ کر سینڈوچ کی طرح بنالیں۔ اوپر آئسنگ شوگر چھڑک دیں۔ مزیدار کیک چائے کے ساتھ پیش کریں۔

فروٹ کیک

اشیاء

میدہ۔۔200 گرام	اخروٹ۔۔1/2 پیالی
انڈے۔۔4عدد	بیکنگ پاؤڈر۔۔2 چائے کے چمچے
چینی۔۔ 200 گرام	مکھن۔۔200 گرام
ہری اور لال اشرفیوں کا مربہ۔۔ایک پیالی	ونیلا ایسنس۔۔چند قطرے

ترکیب:

پیالے میں انڈے، مکھن اور چینی ڈال کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے پھینٹ لیں۔

اس میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور ونیلا ایسنس شامل کر کے چمچے کی مدد سے یکجان کر لیں۔

اشرفیاں اور اخروٹ ڈال کر ملا لیں۔ڈبل روٹی کے سانچے کو چکنا کر کے کیک کا آمیزہ اس میں ڈال دیں۔

سانچے کو پہلے سے گرم اوون میں C 200 پر 40 منٹ پکا کر نکال لیں۔

سادہ کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 1 کپ
مکھن ۔ 125g
انڈے ۔ 3 عدد
چینی ۔ 3/4 کپ
ونیلا ایسنس ۔ 1 چائے کا چمچہ
بیکنگ پاؤڈر ۔2 چائے کے چمچے
پیلا فوڈ کلر ۔ 3قطرے

ترکیب۔

مکھن میں چینی اور ونیلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ تا کہ چینی کا دانہ ختم ہو جائے، پھر انڈے ہلکے سے پھینٹ کر ڈال دیں، میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان کر ڈال لیں اور ساتھ ہی پیلا رنگ بھی ڈال کر اچھی طرح مکس کر کے بیکنگ پین میں ڈال کر 180ºc، 350ºF، Gas مارک 4 پر 15 سے 20 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔
چاہیں تو اس مکسچر میں چیری یا کوئی ڈرائی فروٹ بھی ڈال سکتے ہیں۔

بلیک فارسٹ کیک

اجزاء

چار یا پانچ عدد انڈے (بڑے بڑے ہوں تو چار ورنہ پھر پانچ)
3/4 کپ چینی
ایک کھانے کا چمچ کارن فلور، ایک کپ میدہ
ایک چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر
ایک چائے کا چمچ مکھن (جما ہوا) اور چار کھانے والے چمچ تیز گرم پانی
ایک کھانے کا چمچ کوکو پاؤڈر

ترکیب

انڈوں کو خوب پھینٹ کر آہستگی سے چینی ملاتے ہوئے دس منٹ تک پھینٹیں۔

میدہ، کارن فلور، کوکو پاؤڈر، بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور لکڑی کے چمچ کے ساتھ آہستہ آہستہ کرکے مرکب میں ہلکے ہاتھ سے ملا دیں۔

مکھن کو گرم پانی میں ملا کر مرکب میں شامل کر دیں۔

160°C پر 35 سے 40 منٹ تک بیک کریں اور پھر تیار ہونے کے بعد ٹھنڈا کر لیں اور تین حصوں میں کاٹ لیں۔

کوکو فلنگ

ایک کھانے کا چمچ کوکو پاؤڈر اور ایک کھانے کا چمچ شوگر ایک اونس مکھن اور ایک کپ پانی میں ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں حتیٰ کہ گاڑھا ہو جائے۔

نصف ڈبہ کی چیری کو باریک کاٹ کر ایک چمچ سرکہ اور ایک کھانے کا چمچ آئسنگ شوگر ملا کر ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔

ایک پیکٹ تازہ کریم کو خوب پھینٹ کر آدھا کپ آئسنگ شوگر ملا دیں اور اس میں کٹی ہوئی چیری ملا دیں۔

اب کیک کے درمیان یہ فلنگ بھر کر دوسرا حصہ اوپر رکھ دیں۔ دوسرے حصے پر پھر فلنگ رکھ کر تیسرا حصہ اوپر رکھ دیں اور اس پر کوکو والی تہ لگا کر کریم اور چیریز (cherries) سے سجا دیں۔

بلیک فوریسٹ کیک اسفنج

اجزاء:

انڈے کی زردی چھ عدد، کاسٹر شوگر ایک سو پچاس گرام، چاکلیٹ پاؤڈر پچاس گرام، چاکلیٹ پاؤڈر پچاس گرام، دودھ دو کھانے کے چمچ، میدہ ایک سو پچاس گرام، بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

ترکیب:

سب سے پہلے تمام اشیا چھینٹ لیں۔ انڈوں کی سفیدیاں چھینٹ کر سخت کرلیں۔ کاسٹر شوگر اور بیکنگ پاؤڈر دھیرے سے تمام مکسچر میں فولڈ کر لیں۔ اب ٹھنڈا مکھن تم فلوڈ کی شکل میں شامل

کریں۔ تقریباً تیس منٹ تک ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر بیک کریں۔ ایک رات پیش کرنے سے پہلے ایک دن پہلے یا اسفنج تیار کرلیجیے۔

چاکلیٹ کیک

اجزاء

انڈے	تین عدد	بلو بینڈ مارجرین	آٹھ اونس (ایک سو پچیس گرام)
شکر۔پسی ہوئی	ایک کپ	میدہ	ڈیڑھ کپ
ملک چاکلیٹ	آدھا کپ، چوکور کاٹ لیں۔کیوبز کی شکل میں۔		
بیکنگ پاؤڈر	ڈیڑھ چائے کے چمچ	کوکنگ آئل	تھوڑا سا

ترکیب

سب سے پہلے انڈے کو اچھی طرح بیٹ کریں۔ بلو بینڈ مارجرین اور شکر کو لکڑی کے چمچ سے مکس کر کے انڈے کو اس میں شامل کرلیں۔ پھر بیکنگ پاؤڈر ملے ہوئے میدے کو اس میں آہستہ آہستہ مکس کریں۔ جب یہ تمام آمیزے مکس ہو جائیں۔ تو اس میں چاکلیٹ کو بھی مکس کرلیں۔ اب ایک پین کو کوکنگ آئل سے چکنا کرلیں اور یہ آمیزہ اس میں ڈال کر ایک گھنٹے کے لئے بیک کریں۔ لذیذ کیک تیار ہے۔

چاکلیٹ مگ کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 4 کھانے کے چمچ
کوکو پاؤڈر ۔ 1 کھانے کا چمچ
دودھ ۔ 3 کھانے کے چمچ
تیل ۔ 4 کھانے کے چمچ
انڈہ ۔ ایک عدد
چینی پسی ہوئی۔ 4 کھانے کے چمچ
چاکلیٹ چپ ۔ 1 کھانے کا چمچ
ونیلا ایسنس ۔ چند قطرے

ترکیب ۔

میدے اور کوکو پاؤڈر کو ایک ساتھ چھان لیں، پھر ایک پیالے میں ڈال کر انڈہ، دودھ، تیل، چینی اور ونیلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں اور ایک بڑے مگ میں ڈال کر مائیکرو ویو میں ہائی سپیڈ پہ رکھ کر تین منٹ کیلئے پکائیں، جب آپ دیکھیں کہ کیک پھول کر اوپر آ گیا ہے تو نکال لیں اور پلیٹ میں ڈال کر چاکلیٹ ساس یا کریم کے ساتھ سجا کر کھانے کیلئے پیش کرسکتے ہیں۔

آئسنگ بنانے کیلئے۔

کریم ۔ 12اونس　　آئیسنگ شوگر ۔ 4 کھانے کے چمچ　　پائن ایپل جوس ۔ ½ کپ

پائن ایپل یا ناشپاتی کے ٹکڑے ۔½ کپ　　چیریز۔ حسبِ ضرورت　　چاکلیٹ ۔ حسبِ ضرورت

ترکیب۔

کریم کو بیٹ کریں جب تھوڑی گاڑھی ہونے لگےتو اس میں آئیسنگ شوگرڈال کراتنا پھینٹیں کہ گاڑھی ہوجائے۔ جب تیار ہوجائے تو کریم کو دو حصوں میں تقسیم کریں، ایک حصے میں پائن ایپل کے ٹکڑے ڈال کر مکس کرلیں اور ایک حصہ پائپنگ بیگ میں ڈال لیں اب کیک کے ایک حصے پر پائن ایپل کا جوس ڈالیں، پھر فروٹ والی کریم کی ایک تہہ لگائیں پھر کیک کا دوسرا حصہ رکھ کر پائن ایپل کا جوس ڈالیں اور کیک کے چاروں طرف کریم لگا کر اوپر چاکلیٹ لگا کر چیریز سے سجالیں۔

ٹی ٹائم کیک

اجزاء

میدہ	1 کپ	انڈے	4 عدد
چینی	¾ کپ	مکھن	60 گرام
دودھ نیم گرم	¼ کپ	جیم (کسی بھی ذائقے کا)	1/3 کپ
آئسنگ شوگر	حسب ضرورت		

ترکیب

میدہ چھان لیں۔ الیکٹرانک بیٹر سے انڈوں کو خوب اچھی طرح Beat کریں پھر چینی آہستہ آہستہ شامل کریں اور اس دوران مسلسل Beat کرتی رہیں۔ جب چینی اچھی طرح مکس ہوجائے تو مکھن، میدہ اور دودھ آہستہ آہستہ ڈالیں اور چمچ سے فولڈ کریں۔ Binch کے کیک پین کو گھی لگا کر چکنا کرلیں یا بٹر پیپر لگا دیں اور آمیزے کو اس میں ڈال کر 200°C پر بیس منٹ کیلئے بیک کریں۔ جب کیک اوپر سے ہلکا براؤن ہونے لگے اور سائیڈ چھوڑ دے تو نکال لیں۔ ٹھنڈا ہوجائے تو درمیان سے کیک کے دو سلائس کریں اور ان پر جیم لگا کر دوبارہ جوڑ دیں اور آئسنگ شوگر چھڑک دیں۔ چاہیں تو کریم سے ڈیکوریٹ بھی کر سکتی ہیں۔

اجزاء۔

میدہ ۔ ایک کپ
انڈے ۔ تین عدد
چینی ۔ ایک کپ پسی ہوئی
بیکنگ پاؤڈر ۔ ایک چائے کا چمچہ
دودھ ۔ ایک کھانے کا چمچہ
مکھن ۔ ایک کھانے کا چمچہ (پگھلا ہوا)
کوئی بھی ایسنس جو فلیور آپ کو پسند ہو ۔ ایک چائے کا چمچہ

ترکیب۔

انڈوں کی سفیدیوں اور زردیوں کو الگ الگ کرلیں ،سفیدیوں میں ایک کپ پسی ہوئی چینی میں سے تین چائے کے چمچ چینی ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے اتنا پھینٹیں کہ سفید فوم بن جائے ،اب دوسرے پیالے میں باقی بچی ہوئی چینی ڈال کر زردیاں ڈالیں اور مکس کریں ،پھر ایک کھانے کا چمچہ دودھ ڈالیں اور ایسنس ڈالیں اور مکس کریں الیکٹرک بیٹر سے اس کے بعد الیکٹرک بیٹر استعمال نہیں کرنا ،میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں اور چمچ سے زردیوں والے آمیزے میں مکس کردیں ،ساتھ ہی سفیدیاں اور پگھلا ہوا مکھن بھی ڈال دیں ،کیک پین میں ڈال کر 200°C پہلے سے گرم کیے ہوئے اوون میں 15 منٹ کے لیے بیک کرلیں۔

بیکری والا پیلا کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 2 کپ	انڈے ۔ 4 عدد	نرم کیا ہوا مکھن ۔ 200 گرام
پسی ہوئی چینی ۔ 1 کپ	ونیلا ایسنس ۔ 1½ چائے کا چمچہ	بیکنگ پاؤڈر ۔ 1½ چائے کا چمچ
دودھ ۔ 4 کھانے کے چمچ	نمک ۔ 1 چٹکی	پیلا رنگ ۔ 1 چٹکی

ترکیب۔

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈال کر اتنا پھینٹیں کہ کریم سی بن جائے۔ پھر ایک ایک انڈہ ڈالتے جائیں اور اتنا بیٹ کریں کہ کریم کی طرح بن جائے، ساتھ ہی ونیلا ایسنس اور دودھ بھی ڈال دیں۔ دوسرے پیالے میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور نمک کو ایک ساتھ چھان لیں اور تھوڑا تھوڑا کر کے انڈوں والے آمیزے میں ڈالتے جائیں اور پھینٹتے جائیں، پیلا رنگ بھی ڈال دیں۔ اب اس مکسچر کو 2 عدد لوف کیک پینز میں ڈال کر 350°F، 180C اور Gas مارک 4 پر پہلے سے گرم کئے اوون میں 35 سے 40 منٹ کیلئے بیک کرلیں۔ اگر آپ ڈرائی فروٹ کیک بنانا چاہیں تو اسی آمیزے میں 75 گرام ڈرائی فروٹ ڈال کر مکس کرلیں اور بیک کرلیں۔

اجزاء۔

میدہ ۔ ایک کپ
انڈے ۔ تین عدد
چینی ۔ ایک کپ پسی ہوئی
بیکنگ پاوڈر ۔ ایک چائے کا چمچہ
دودھ ۔ ایک کھانے کا چمچہ
مکھن ۔ ایک کھانے کا چمچہ (پگھلا ہوا)
کوئی بھی ایسنس جو فلیور آپ کو پسند ہو ۔ ایک چائے کا چمچہ

ترکیب۔

انڈوں کی سفیدیوں اور زردیوں کو الگ الگ کرلیں، سفیدیوں میں ایک کپ پسی ہوئی چینی میں سے تین چائے کے چمچ چینی ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے اتنا پھینٹیں کہ سفید فوم بن جائے، اب دوسرے پیالے میں باقی بچی ہوئی چینی ڈال کر زردیاں ڈالیں اور مکس کریں، پھر ایک کھانے کا چمچہ دودھ ڈالیں اور ایسنس ڈالیں اور مکس کریں الیکٹرک بیٹر سے اس کے بعد الیکٹرک بیٹر استعمال نہیں کرنا، میدہ اور بیکنگ پاوڈر ایک ساتھ چھان لیں اور چمچ سے زردیوں والے آمیزے میں مکس کردیں، ساتھ ہی سفیدیاں اور پگھلا ہوا مکھن بھی ڈال دیں، کیک پین میں ڈال کر 200°C پہلے سے گرم کیے ہوئے اوون میں 15 منٹ کے لیے بیک کرلیں۔

چاکلیٹ کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 1 کپ اور ایک تہائی کپ
مکھن ۔ 125 گرام
انڈے ۔ 2 عدد
چینی ۔ 1 کپ
بیکنگ سوڈہ ۔ 1 چائے کا چمچہ
کوکو پاؤڈر ۔ ¾ کپ
دودھ ۔ 1 کپ
ونیلا ایسنس ۔ 1 چائے کا چمچہ

ترکیب۔

سب سے پہلے کیک پین کو گریس کر لیں۔ اب کیک کے پیندے پر تھوڑا سا کوکو پاؤڈر چھڑک دیں۔

اب ایک پیالے میں انڈے ڈالیں اور الیکٹرک مکسر سے مکس کریں ساتھ ہی ونیلا ایسنس بھی ڈال دیں۔ چینی، میدے، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ سوڈہ کو ایک ساتھ مکس کر لیں۔ اب انڈوں والے آمیزے میں میدے کا آمیزہ، دودھ اور مکھن ڈال کر الیکٹرک مکسر سے اچھی طرح مکس کریں اور اس مکسچر کو کیک پین ڈال کر 350°F، 180°C اور Gas مارک 4 پہ پہلے سے گرم کئے اوون میں 25 سے 30 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ جب کیک تھوڑا ٹھنڈا ہو جائے تو کیک پین سے کیک نکال لیں اور دو حصوں میں کاٹ لیں۔

آسان اسفنج کیک

اجزاء

پانچ انڈے	ڈیڑھ کپ تازہ کریم
ایک کپ میدہ	کوئی سا بھی تازہ یا ڈبے کا پھل (انناس زیادہ بہتر ہے)
ایک کپ چینی	ایک ٹی اسپون ونیلا ایسنس

ترکیب

انڈوں میں سے سفیدیاں الگ کر کے اس قدر پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے اور پیالہ الٹنے پر بھی باہر نہ گریں (یہ پہچان ہے پھینٹے جانے کی)۔

اب زردیاں اور پسی ہوئی چینی ملادیں اور قدرے پھینٹنے کے بعد میدے کو بہت آہستہ آہستہ لکڑی کے چمچ سے اس طرح ملائیں کہ جھاگ قائم رہے۔

صاف اور خشک "8 کے گول سانچے کو بغیر چکنائی لگائے یہ مرکب انڈیل دیں اور سانچے کو میز پر جھٹک کر مرکب کی سطح پر ہموار کرلیں۔

پہلے سے گرم اوون میں 160°C پر رکھ کر تقریباً 35 منٹ تک بیک کریں۔ تنکا ڈال کر ٹیسٹ کریں اگر صاف باہر نکل آئے تو کیک تیار ہے، ورنہ چند منٹ مزید پکائیں۔ سانچے میں مکمل ٹھنڈا کرنے کے بعد پلٹ لیں۔

کیک کو آدھا آدھا کر کے کریم پھینٹ کر آدھا کپ آئسنگ شوگر ملائیں اور اس میں کوئی سا پھل باریک کاٹ کر ملائیں۔

ڈبے کا جوس کیک پر پھیلادیں اور کریم و پھل کی فلنگ کر کے کیک جوڑدیں۔ دوسرے حصے پر بھی جوس ڈالیں اور کریم لگا کر پھل سجادیں۔ کیک کو چند گھنٹے فریج میں رکھا رہنے دیں تاکہ سیٹ ہو جائے۔

اسفنج کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ ایک کپ　　انڈے ۔ تین عدد　　چینی ۔ ایک کپ پسی ہوئی

بیکنگ پاؤڈر ۔ ایک چائے کا چمچہ　　دودھ ۔ ایک کھانے کا چمچہ

مکھن ۔ ایک کھانے کا چمچہ (پگھلا ہوا)　　کوئی بھی ایسنس جو فلیور آپ کو پسند ہو ۔ ایک چائے کا چمچہ

ترکیب۔

انڈوں کی سفیدیوں اور زردیوں کو الگ الگ کرلیں، سفیدیوں میں ایک کپ پسی ہوئی چینی میں سے تین چائے کے چمچ چینی ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے اتنا پھینٹیں کہ سفید فوم بن جائے، اب دوسرے پیالے میں باقی بچی ہوئی چینی ڈال کر زردیاں ڈالیں اور مکس کریں، پھر ایک کھانے کا چمچہ دودھ ڈالیں اور ایسنس ڈالیں اور مکس کریں الیکٹرک بیٹر سے اس کے بعد الیکٹرک بیٹر استعمال نہیں کرنا، میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں اور چمچ سے زردیوں والے آمیزے میں مکس کردیں، ساتھ ہی سفیدیاں اور پگھلا ہوا مکھن بھی ڈال دیں، کیک پین میں ڈال کر 200°C پہلے سے گرم کیے ہوئے اوون میں 15 منٹ کے لیے بیک کرلیں۔

تیار ہونے پر اپنی پسند کے مطابق کریم اور جام کے ساتھ یا پائن ایپل یا تازہ آم کے ساتھ سجا کر خود بھی کھائیں اور مہمانوں کو بھی کھلائیں۔

آسان اور سادہ کیک

اجزاء

چار انڈے وزن آٹھ اونس ‏ ‏ ‏ چینی (آٹھ اونس) ایک کپ
میدہ (آٹھ اونس) دو کپ ‏ ‏ ‏ مکھن (آٹھ اونس) ایک کپ (نرم)

ہر چار اونس میدے کے لئے دو چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر ملانا ہوتا ہے۔ آٹھ اونس میدے (دو کپ) میں چار ہموار چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر میدے میں ملا کر چھان لیں۔

ترکیب

مکھن اور پسی ہوئی چینی کو خوب پھینٹ لیں اور پھر ایک انڈا توڑ کر ڈالیں ساتھ ہی ایک چمچ میدہ بھی ڈالیں اور پھینٹ لیں۔ اس طرح باری باری تمام انڈے اور ایک چمچ میدہ ملا کر پھینٹ لیں۔ چند قطرے ونیلا ایسنس کے ڈالیں۔ بقایا میدہ ملا کر تھوڑا سا پھینٹیں کہ میدہ حل ہو جائے۔ ضرورت محسوس ہو تو تھوڑا دودھ بھی ملا دیں۔ سانچے کو گھی لگا کر چکنا کر لیں۔ (اوون کو کیک کا مرکب تیار کرنے سے پہلے ہی 170°C پر آن کر دیں)۔ سانچے میں مرکب ڈال کر ہموار کریں۔ سانچے کو درمیانہ شیلف پر رکھ کر 35-40 منٹ تک بیک کریں۔ تنکا ڈال کر دیکھیں کیک تیار ہو جائے تو دو چار منٹ سانچے میں رکھا رہنے دیں اور پھر پلٹ لیں۔

سادہ کیک

اجزاء

دو کپ میدہ	آدھا کپ مکھن یا گھی
2-1/2 چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر	تین عدد انڈے
دو کپ چینی	آدھا کپ دودھ

ترکیب

میدہ و بیکنگ پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں۔ پسی ہوئی چینی اور مکھن پھینٹ لیں اور ایک ایک کر کے انڈے بمعہ تھوڑا تھوڑا میدہ ملا دیں۔

بقیہ میدہ اور دودھ ملا کر مناسب گاڑھا مرکب تیار کر لیں اور ایک چائے کا چمچ ونیلا ایسنس ڈال دیں۔

350°F پر 30 منٹ تک بیک کریں اور پھر درجہ حرارت کم کر کے دس منٹ مزید بیک ہونے دیں۔

تنکا ڈال کر دیکھیں صاف ہو تو کیک تیار ہے۔

کیک کے پکنے کا دارومدار سانچے پر ہوتا ہے۔ کھلے سانچے میں کم وقت لگتا ہے جبکہ چھوٹے سانچے میں زیادہ۔

سادہ کیک

اجزاء

میدہ	ا کپ	چینی	ا کپ
انڈے	۴ عدد	بیکنگ پاؤڈر	۲ چائے کے چمچ
ونیلا ایسنس	ا چائے کا چمچ	گھی، مکھن یا آئل	۳/۴ کپ

ترکیب

بیکنگ پاؤڈر اور میدہ ملا کر دو بار چھان لیں۔
اس سے بیکنگ پاؤڈر اچھی طرح میدہ میں حل جاتا ہے۔ گھی اور چینی ملا کر خوب پھینٹیں تا کہ کریم سی بن جائے۔
اس میں ونیلا ایسنس ڈال لیں۔ انڈے کی زردی اور سفیدیاں الگ کر لیں۔
سفیدیاں اتنی پھینٹیں کہ پھول کر سفید جھاگ نما ہو جائیں۔
اب ان میں زردیاں ڈال کر ملا لیں۔ ان انڈوں کو چینی اور گھی والے مکسچر میں ملا لیں۔
اس مکسچر میں تھوڑا تھوڑا میدہ ڈال کر مکس کرتی جائیں۔ جب اچھی طرح مکس ہو جائے تو ۸ انچ قطر کا کیک پین لے کر اس کے اندر ہلکا سا گھی یا آئل لگا دیں اور ایک دو چٹکی میدہ چھڑک لیں۔
اس میں کیک کا مکسچر ڈال کر اوون میں درمیانی ہیٹ پر ۳۰-۳۵ منٹ تک بیک کر لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر پین سے نکال لیں۔

ونیلا چاکلیٹ چپ کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 1½ کپ	انڈے ۔ 2 عدد	چینی ۔ ¾ کپ
ونیلا ایسنس ۔ 1 چائے کا چمچہ	مکھن ۔ 115 گرام	نمک ۔ 1 چٹکی
بیکنگ پاوڈر ۔ 3 چائے کے چمچے	دودھ ۔ ½ کپ	چاکلیٹ چپ ۔ ½ کپ

ترکیب۔

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈالیں اور الیکٹرک مکسر سے مکس کریں ساتھ ہی انڈے بھی ڈال دیں اور اتنا مکس کریں کہ انڈے اور چینی اچھی طرح مکس ہو جائیں ساتھ ہی ونیلا ایسنس بھی ڈال دیں۔اب میدے میں چاکلیٹ چپ ،بیکنگ پاوڈر اور نمک ڈال کر مکس کریں اور اس آمیزے کو انڈوں والے مکسچر میں ڈال کر چمچ سے مکس کریں، ساتھ ہی دودھ بھی ڈال دیں۔اب اس مکسچر کو کیک پین میں ڈال کر 350°F،180°C اور Gas مارک 4 پر پہلے سے گرم کئے اوون میں 25 سے 30 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ جب کیک ٹھنڈا ہو جائے تو کیک پین سے کیک نکال لیں اور آئسنگ اور چاکلیٹ گلیز سے سجا لیں۔

ٹوٹی فروٹی بٹر ملک کیک
اجزاء:
میدہ 1 کپ
بٹر ملک 1 کپ
چینی 2/3 کپ
ٹوٹی فروٹی (اشرفیاں) 1/2 کپ
انڈا 1 عدد
نمک 1 چٹکی
مکھن 100 گرام
بیکنگ سوڈا 1/4 چائے کا چمچہ
بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچہ
ونیلا ایسنس 1/2 چائے کا چمچہ
ترکیب:
☆ پہلے 100 گرام مکھن اور 2/3 کپ چینی کو پھینٹ لیں۔
☆ اب اس میں 1 عدد انڈا، 1 کپ بٹر ملک اور 1/2 چائے کا چمچہ ونیلا ایسنس ڈال دیں۔
☆ اس کے بعد 1 کپ میدہ، 1/2 چائے کا چمچہ بیکنگ پاؤڈر، 1/4 چائے کا چمچہ بیکنگ سوڈا اور 1 چٹکی نمک شامل کر کے فولڈ کرلیں۔
☆ پھر 1/2 کپ اشرفیاں ڈال کر مکس کریں۔
☆ آخر میں اسے ٹن میں ڈال کر 180c پر 20 سے 25 منٹ بیک کرلیں۔ٹوٹی فروٹی بٹر ملک کیک تیار ہے۔
HUM
مصالحہ
تڑکا
لکھ کر 9486 پر SMS کریں
TRK-2656
Jan. 29th, 2014 Broadcast Date

آسان چاکلیٹ کیک

چاکلیٹ کس کو پسند نہیں؟ چاکلیٹ تو بچوں کے ساتھ ساتھ بڑوں کو بھی بہت پسند ہوتے ہیں۔ اس لیے یہ آسان سی ترکیب بھی شامل کر رہی ہوں تاکہ نوعمر بچیاں خود بھی بنا سکیں۔

اجزاء	مقدار	اجزاء	مقدار
مکھن	ایک سو بچیس	چینی (باریک شدہ)	3/4 کپ
انڈا	ایک عدد	میدہ	ڈیڑھ کپ
بیکنگ پاؤڈر	تین چائے کے چمچ	کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
دودھ	چوتھائی کپ	گرم پانی	چوتھائی کپ
تازہ کریم	آدھا کپ		

ترکیب اوون کو 180°C پر آن کر دیں۔ "9 کے سانچے کو کاغذ لگا کر چکنا کر لیں۔ چینی اور مکھن پھینٹ لیں اور پھر انڈا ملا دیں اور خوب پھینٹ لیں۔ اب میدہ، کوکو وغیرہ ملا کر ساتھ دودھ بھی ملاتے جائیں۔ گرم پانی میں چوتھائی چائے کا چمچ میٹھا سوڈا ملا کر کیک کے مرکب میں ڈال دیں۔ مرکب کو سانچے میں ڈال کر 40-35 منٹ تک بیک کر کے ٹیسٹ کر لیں، اگر تیار ہو گیا ہے تو چند منٹ سانچے میں رکھنے کے بعد پلٹ لیں۔ کریم کو خوب پھینٹ کر اس میں ایک چمچ کوکو ملا کر کیک پر پھیلا دیں اور درمیان میں چار اسٹرابیریز (strawberries) سجا دیں۔

ہاٹ ملک کیک

اجزاء

میدہ ایک کپ
چینی ایک کپ
ایک چائے والا چمچ بیکنگ پاؤڈر
دودھ آدھا کپ
انڈے دو عدد
مکھن دو کھانے والے چمچ (تقریباً دو اونس)

ترکیب

میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان لیں۔
ایک پیالے میں انڈوں کو ڈال کر بجلی کے مکسر سے خوب پھینٹ کر جھاگ بنالیں پھر آہستہ آہستہ چینی ملاتے ہوئے مزید پھینٹ لیں۔
دودھ میں مکھن ڈال کر اتنا گرم کریں کہ مکھن پگھل جائے تو آنچ بند کردیں۔
انڈوں اور چینی کے مرکب میں میدہ ملاتے جائیں اور ہلکی سپیڈ پر پھینٹ لیں جب میدہ حل ہو جائے تو اب مکھن والا دودھ بھی ملادیں۔
ایک "9"x9 کے دو انچ اونچے کناروں والے کیک پین کو چکنائی لگا کر یہ مرکب ڈال دیں۔
اوون کو 350°F پر گرم کر کے پہلے سے تیار رکھیں اور کیک کو 20 سے 25 منٹ یا پھر اتنی دیر تک کہ کیک تیار ہو جائے بیک کر لیں۔ آسان اور سادہ سا یہ کیک گھر میں بچوں کو بنا کر دینے کے لئے اچھا ہے۔

پائن ایپل کریم کیک

اجزاء

چار عدد انڈے	ایک کھانے کا ہموار چمچ کارن فلور
3/4 کپ چینی	ایک کھانے کا چمچ انناس کا جوس (ڈبے والا)
ایک کپ میدہ	چند قطرے انناس کا ایسنس
ایک چائے کا چمچ بیکنگ پاوڈر	"9 کا گول سانچہ کاغذ اور چکنائی لگا ہوا

ترکیب

دونوں انڈوں کو اتنا پھینٹیں کہ خوب پھول جائیں اور پھر بہت آہستہ آہستہ اور تھوڑی تھوڑی کر کے چینی ملاتے ہوئے دس منٹ تک پھینٹیں۔

میدہ، بیکنگ پاوڈر اور کارن فلور ملا کر تین بار چھان لیں۔

بہت آہستگی سے تھوڑا تھوڑا کر کے لکڑی کے چمچ کے ساتھ میدہ ملا کر مکس کریں، زیادہ سخت ہاتھ لگانے سے جھاگ بیٹھ جائے گی اور کیک پھولے گا نہیں۔

جوس ڈال کر ہلکے ہاتھ سے ملا دیں اور سانچے میں ڈال کر پہلے سے گرم شدہ اوون میں 160°C پر تقریباً 35 سے 40 منٹ تک بیک کریں۔ پہلے صرف نیچے کی راڈ آن کریں۔ جب کیک خوب پھول جائے تو آخری پندرہ منٹ اوپر کی راڈ بھی آن کر دیں۔ کاغذ اتار کر ٹھنڈا ہونے رکھ دیں۔

ایک کپ تازہ کریم کو خوب پھینٹ کر دو کھانے کے چمچ آئسنگ شوگر ملا دیں، یہ سخت ہونا چاہیے۔

کیک کو آدھا آدھا کر لیں۔ انناس کے چھلے ڈبے میں سے نکال کر باریک کاٹ لیں۔

کٹے ہوئے کیک پر ڈبے کا آدھا جوس پھیلا دیں اور پھر کریم کی ایک تہ لگا کر اوپر انناس چھڑک دیں اب کیک کا دوسرا حصہ اوپر رکھیں اور اس پر بھی جوس ڈال دیں پھر چاروں طرف اور سطح پر کریم لگا دیں۔ سطح پر انناس کے چھلے رکھ کر اس کے ہر سوراخ میں ایک ایک لال چیری سجا دیں اب ٹھنڈا کرنے کے لئے کیک کو فریج میں رکھ دیں۔

آئس کریم کیک

(Ice Cream Cake)

اجزاء:

آئس کریم	ا لٹر	سادہ کیک	۲پاؤنڈ کا تقریباً	کریم	اپیکٹ		
پسی ہوئی چینی	۱/۲ کپ	ونیلا ایسنس	اچائے کا چمچ	میٹھا رنگ	چند قطرے (سُرخ یا پیلا)		
بادام پستہ	حسبِ ضرورت						

ترکیب:

- کریم کے پیکٹ کو ٹھنڈا کر کے خوب پھینٹ لیں، تا کہ خوب پھول جائے۔
- اس میں چینی اور ایسنس ملا لیں۔ کیک درمیان سے کاٹ لیں۔ ایک حصے پر آئس کریم کاٹ کر ڈال دیں۔
- دوسرا حصہ اوپر رکھ دیں۔ چاروں طرف سے برابر کر لیں۔
- اب اس کیک کے اوپر اور چاروں طرف تیار شدہ کریم لگا کر اوپر بادام پستہ چھڑک دیں۔

سٹرابیری چیز کیک

اسٹرابیری آدھا کلو، کاٹیج چیز دو پیالی، فریش
کریم دو پیالی، دہی ایک پیالی، چینی دو پیالی، جیلاٹن
پاؤڈر دو کھانے کے چمچ، لیموں کا رس ایک کھانے کا چمچ
، سادہ کیک حسب ضرورت۔

ترکیب: کیک بنانے والا ایسا سانچا لیں جس
میں سے کیک کو آسانی سے نکالا جا سکے۔ اس سانچے
میں سادہ کیک کی ایک انچ موٹی تہہ لگا لیں۔ جیلاٹن
پاؤڈر میں لیموں کا رس اور ایک چمچ پانی ڈال کر اچھی
طرح ملائیں اور کسی چھوٹے برتن میں ڈال کر ابلتے
ہوئے پانی پر پکائیں۔ یکجان ہونے پر چولہے سے اتار

لیں۔ اسٹرابیریز کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں (تھوڑی سی اوپر سے سجانے کے لیے بچا لیں) اور تین سے چار
کھانے کے چمچ پانی ڈال کر ڈھک کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ چار سے پانچ منٹ پکا کر چولہے سے اتار لیں اور
ٹھنڈی ہونے پر بلینڈر میں بلینڈ کر لیں۔ اسی بلینڈر میں کاٹیج چیز، کریم اور چینی کو ڈال کر اتنی دیر بلینڈ کریں کہ چینی اچھی
طرح مکس ہو جائے۔ پھر اس میں دہی اور جیلاٹن مکسچر شامل کر دیں اور دو سے تین منٹ بلینڈ کر لیں۔ اس مکسچر کو سادہ
کیک لگے ہوئے ٹن میں ڈال کر اچھی طرح سطح کو ہموار کر لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے فریزر میں رکھ دیں۔

ونیلا سینڈ کیک

اشیاء

کارن فلور۔۔۔1/3 کپ
میدہ۔۔۔آدھا کپ
بیکنگ پاؤڈر۔۔۔ایک چائے کے چمچ
ونیلا ایسنس۔۔۔ایک چائے کے چمچ
انڈے۔۔۔تین عدد
کیسٹر شوگر۔۔۔چھ اونس
مکھن۔۔۔چھ اونس
چاول کا آٹا۔۔۔1/3 کپ
دودھ۔۔۔1/4 کپ
آئسنگ شوگر۔۔۔چھڑکنے کے لئے

ترکیب

ایک پیالے میں مکھن، کیسٹر شوگر ونیلا ایسنس، انڈے، میدہ، کارن فلور، چاول کا آٹا، بیکنگ پاؤڈر اور دودھ ڈال کر ہلکی سپیڈ سے بیٹ کریں۔ پھر بیٹر کی سپیڈ تیز کر کے مزید پھینٹ لیں یہاں تک کہ اس کا رنگ تبدیل ہو جائے۔ اب اسے پین میں ڈال کر 180 ڈگری درجہ حرارت پر 40 منٹ کے لئے اوون میں بیک کر لیں۔ پھر اسے نکال کر ٹھنڈا ہونے دیں اور پھر آئسنگ شوگر چھڑک کر پیش کریں۔

چاکلیٹ کوکیز Chocolate Cookies

اشیاء

انڈا -- 1

مکھن -- 300 گرام

چینی -- 250 گرام

نمک -- 1 چٹکی

بیکنگ پاؤڈر -- 1/2 چائے کا چمچ

[illegible] کا چمچ

کوکو پاؤڈر -- 1/2 کپ

مکھن -- 2 کھانے کا چمچ

لال آٹا -- 450 گرام

چاکلیٹ چپس -- 1 کپ

ونیلا سینڈ کیک

اشیاء

کارن فلور۔۔۔1/3 کپ

میدہ۔۔۔آدھا کپ

بیکنگ پاؤڈر۔۔۔ایک چائے کے چمچ

ونیلا ایسنس۔۔۔ایک چائے کے چمچ

انڈے۔۔۔تین عدد

کیسٹر شوگر۔۔۔چھ اونس

مکھن۔۔۔چھ اونس

چاول کا آٹا۔۔۔1/3 کپ

دودھ۔۔۔1/4 کپ

آئسنگ شوگر۔۔۔چھڑکنے کے لئے

ترکیب

ایک پیالے میں مکھن، کیسٹر شوگر ونیلا ایسنس، انڈے، میدہ، کارن فلور، چاول کا آٹا، بیکنگ پاؤڈر اور دودھ ڈال کر ہلکی سپیڈ سے بیٹ کریں۔ پھر بیٹر کی سپیڈ تیز کر کے مزید پھینٹ لیں یہاں تک کہ اس کا رنگ تبدیل ہو جائے۔ اب اسے پین میں ڈال کر 180 ڈگری درجہ حرارت پر 40 منٹ کے لئے اوون میں بیک کر لیں۔ پھر اسے نکال کر ٹھنڈا ہونے دیں اور پھر آئسنگ شوگر چھڑک کر پیش کریں۔

چاکلیٹ موس کیک

اجزاء: سپنج کے لیے اجزاء: انڈے دو عدد، کاسٹر شوگر دو اونس، میدہ ڈیڑھ اونس، کوکو پاؤڈر آدھا اونس، بیکنگ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ، ونیلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ۔ فلنگ کے لیے، انڈے تین عدد، پسی چینی دو سو گرام، چاکلیٹ دو سو گرام، پھینٹی ہوئی فریش کریم دو سو گرام، جیلیٹن پاؤڈر ڈیڑھ کھانے کا چمچ

ترکیب: ایک پیالے میں انڈے اور کاسٹر شوگر ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں۔ اس میں ونیلا ایسنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ الگ سے میدہ، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ اس کو انڈوں کی آمیزے

میں ڈال کر آہستہ آہستہ فولڈ کریں۔ اب اس آمیزے کو گریس کیے ہوئے آٹھ انچ کے گول کیک پین میں ڈال دیں اور پہلے سے ایک سو اسی ڈگری تک گرم اوون میں پچیس منٹ بیک کریں۔ اب اسے اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں اور دو سلائس میں کاٹ لیں۔ ایک پیالے میں تین انڈے اور پسی چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس میں چاکلیٹ کو پگھلا کر شامل کریں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔ جیلیٹن پاؤڈر کو کرم میں گھول لیں پھر پھینٹی ہوئی فریش کریم میں ڈال کر فولڈ کریں۔ اس آمیزے کو انڈوں کے آمیزے میں آہستہ آہستہ شامل کریں اور مکس کرتے رہیں۔ اب اس آمیزے کو اسپنج کے ایک سلائس پر ڈال دیں۔ پھر اسپنج کا دوسرا حصہ رکھ کر جم جانے تک فریز کر دیں۔ فریج سے نکال کر فریش کریم سے سجائیں، تھوڑا سا کوکو پاؤڈر بھی چھڑک دیں۔ آخر میں اسے چاکلیٹ سے سجا کر پیش کریں۔

چاکلیٹ میکرون کیک

اجزاء

انڈے	۶ عدد	بیکنگ پاؤڈر	۲ چائے کے چمچ
چینی	۶ کھانے کے چمچ	ونیلا ایسنس	۱/۲ چائے کا چمچ
میدہ	۳ کھانے کے چمچ	دودھ	۱۔۲ کھانے کے چمچ
کوکو پاؤڈر	۳ کھانے کے چمچ		

ترکیب

اوون کو پہلے سے گیس مارک ۵ یا ۱۹۰ سینٹی گریڈ پر گرم کرلیں۔ ۸ انچ کے گول کیک کے ٹن کو ہلکی سی چکنائی لگالیں۔ میدہ، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان کر ملالیں۔ انڈے میں چینی ملا کر اتنا پھینٹیں کہ وہ گاڑھا ہو جائے۔ اب اس میں ونیلا ایسنس ملا کر آہستہ آہستہ باقی اجزا بھی شامل کردیں اور پھر دودھ ملائیں۔ اس آمیزے کو اوون کے درمیانے حصے میں ۲۵۔۴۰ منٹ تک بیک کریں۔ اس کے بعد اسے سانچے سے نکال کر وائر ریک پر ٹھنڈا کرلیں اور اسے ۳ تہوں میں کاٹ لیں۔

۱۲ افراد کے لئے

چاکلیٹ موس کیک

اجزاء۔

چاکلیٹ اسفنج کیک ۔ 2 انڈوں کا بنا ہوا
چاکلیٹ موس
سپرنگ فوم کیک پین

چاکلیٹ موس کیلئے اجزاء۔

کوکنگ چاکلیٹ ۔ 200 گرام
پسی ہوئی چینی ۔ 200 گرام یا 1 کپ
کریم ۔ ½ کپ
آئیسنگ شوگر ۔ 2 کھانے کے چمچ
پھینٹی ہوئی کریم ۔ 200 گرام
انڈے ۔ 3 عدد
جیلاٹن پاؤڈر ۔ 1½ کھانے کا چمچ (¼ کپ نیم گرم پانی میں اچھی طرح مکس کرلیں)

ترکیب۔

ایک پیالے میں انڈے ڈال کر بیٹر سے اتنا بیٹ کریں کہ کریم سی بن جائے، پھر آہستہ آہستہ پسی ہوئی چینی ڈالتے جائیں اور بیٹ کرتے جائیں، 200 گرام کریم میں آئسنگ شوگر ڈال کر پھینٹ لیں، چاکلیٹ میں ½ کپ کریم ڈال کر پگھلائیں اور پھر مکس کیا ہوا جیلاٹن ڈال لیں۔ اب انڈوں والے آمیزے کو ہلکی اسپیڈ پر پھینٹتے جائیں اور ساتھ ساتھ پگھلی ہوئی چاکلیٹ ڈالتے جائیں، پھر چمچ سے پھینٹی ہوئی کریم ڈال کر فولڈ کریں اور چاکلیٹ اسفنج کیک کو سپرنگ فوم کیک پین میں رکھ کر اوپر سے موس ڈال کر چار سے چھ گھنٹوں کیلئے فریج میں رکھ دیں جب اچھی طرح سیٹ ہو جائے تو پھینٹی ہوئی کریم کے ساتھ کھانے کیلئے پیش کریں۔

مائیکروویو والا چاکلیٹ کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 1 کپ
کوکو پاؤڈر ۔ 2 کھانے کے چمچ
دودھ ۔ حسب ضرورت
مکھن ۔ 100 گرام
انڈے ۔ 3 عدد
چینی پسی ہوئی۔ 1 کپ
بیکنگ پاؤڈر ۔ 1 چائے کا چمچ
ونیلا ایسنس ۔ ½ چائے کا چمچ

ترکیب ۔

میدے ، بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر کو ایک ساتھ چھان لیں ، پھر ایک پیالے میں ڈال کر انڈہ ، مکھن ، چینی اور ونیلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں اگر ضرورت سمجھیں تو دودھ ڈال لیں۔ اب مائیکروویو برتن میں ڈال کر مائیکرویو میں ہائی سپیڈ پہ رکھ کر 5 منٹ کیلئے پکائیں ، جب آپ دیکھیں کہ کیک پھول کر اوپر آ گیا ہے تو نکال لیں اور پلیٹ میں ڈال کر جس طرح چاہیں سجا کر کھانے کیلئے پیش کر سکتے ہیں۔

Gossip.pk
HUM
مصالحہ
کیک رسک
اجزاء:
میدہ 1 کپ
بیکنگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
نمک 1 چٹکی
مکھن 1/2 کپ
انڈے 3 عدد
باریک پسی چینی 3/4 کپ
ونیلا ایسنس 1 چائے کا چمچ
زردے کا رنگ چند قطرے
ترکیب:
1 کپ میدے کو 1 چٹکی نمک اور 1 چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر کے ساتھ چھانیں اور ایک طرف رکھ
دیں۔ ایک پیالے میں 1/2 کپ مکھن اور 3/4
کاسٹر شوگر ڈال کر اچھی طرح پھینٹیں۔ پھر چند
قطرے زردے کے رنگ ڈال کر مکس کریں۔ اب
باری باری 3 انڈے شامل کریں اور اچھی طرح
پھینٹیں۔ پھر میدہ ڈال کر ملائیں اور یک جان
کرلیں۔ آخر میں 1 چائے کا چمچ ونیلا ایسنس
ڈال دیں۔ اب بیٹر کو 7x11 انچ کے گریس کیے
پین میں ڈال کر پہلے سے 180 ڈگری سینٹی گریڈ
پر گرم کیے اوون میں 15 سے 20 منٹ بیک
کرلیں۔ اب کیک کو نکال کر ٹھنڈا کرلیں اور پھر تیز
چھری کی مدد سے اسٹرپس میں کاٹ لیں۔ پھر
اسٹرپس کو بیکنگ شیٹ پر رکھ کر 150 ڈگری سینٹی
گریڈ پر 15 منٹ بیک کریں۔ پھر کیک کے سرے
کو پلٹ کر دوبارہ 150 ڈگری پر 15 منٹ کے
لیے بیک کر کے گولڈن براؤن کرلیں۔ وائر ریک
پر ٹھنڈا کرلیں اور ائیر ٹائٹ کنٹینر میں اسٹور کریں۔
فوڈ ڈائری
Broadcast Date: April 04, 2014
Recipe Code: FDS 1919, Send to 9486

FOOD DIARIES
مصالحہ
Masala
فروٹی اسپنج کیک
اجزاء:
انڈے 4 عدد
میدہ 4 اونس
بیکنگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچہ
کاسٹر شوگر 4 اونس
ونیلا ایسنس 1 چائے کا چمچہ
فلنگ کے اجزاء:
فروٹ کوکٹیل 1 کین
کریم 1 کپ
ایکسٹرا فریش کریم گارنش کے لیے
فروٹ سیرپ یا دودھ کیک پر لگانے کے لیے
ترکیب:
کیک اسپنج بنانے کے لیے پیالے میں 4 عدد انڈے اور 4 اونس
کاسٹر شوگر ڈال کر بیٹ کر لیں، فلفی ہو جائے تو 1 چائے کا چمچہ ونیلا
ایسنس، 4 اونس میدہ اور 1 چائے کا چمچہ بیکنگ پاؤڈر ڈال کر فولڈ
کر لیں۔
اس کے بعد گریس کیے ہوئے کیک مولڈ میں ڈال کر 180 ڈگری
سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں 15 سے 20 منٹ بیک کر لیں۔
پھر اوون سے نکالیں اور جالی پر رکھ کے ٹھنڈا ہونے دیں۔
اس کے بعد درمیان سے دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں، ایک ٹکڑے پر
فروٹ سیرپ یا دودھ پھیلا کر ڈالیں۔
اس کے بعد 1 کین فروٹ کوکٹیل اور 1 کپ کریم پھیلائیں۔
اوپر سے کیک کا دوسرا ٹکڑا رکھ دیں۔
پھر مزید فریش کریم سے گارنش کر لیں۔
01-January-2013

FOOD DIARIES
مصالحہ
Masala
زیبرا کیک
اجزاء:
میدہ 300 گرام
انڈے 4 عدد
پسی چینی 250 گرام
تیل 250 ملی لیٹر
دودھ 250 ملی لیٹر
ونیلا ایسنس 1/4 چائے کا چمچہ
بیکنگ پاؤڈر 1 کھانے کا چمچہ
کوکو پاؤڈر 3 کھانے کے چمچے
ترکیب:
سب سے پہلے 9 انچ کے کیک پین کو گریس کر کے بٹر پیپر لگا دیں۔
اوون کو پہلے سے 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم ہونے کے لیے رکھ دیں۔
پیالے میں 4 عدد انڈے اور 250 گرام پسی چینی ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں۔ پھر 250 ملی لیٹر تیل، 250 ملی لیٹر دودھ اور 1/4 چائے کا چمچہ ونیلا ایسنس بھی شامل کریں، اچھی طرح بیٹ کر لیں۔
الگ سے 300 گرام میدہ اور 1 کھانے کا چمچہ بیکنگ پاؤڈر چھان لیں، پھر اسے تھوڑا تھوڑا کر کے انڈوں کے آمیزے میں شامل کرتے رہیں اور فولڈ کریں۔
اب بیٹر کو دو حصوں میں تقسیم کریں، ایک حصے کو ایسے ہی رہنے دیں اور دوسرے حصے میں 3 کھانے کے چمچے کوکو پاؤڈر مکس کر لیں۔
اب دونوں بیٹر کو ایک ساتھ گریس کیے ہوئے پین میں ڈالیں کہ یہ ساتھ میں کناروں تک پھیل جائیں۔
اب اسے آہستہ سے اٹھا کر اوون میں رکھ دیں، پھر 180 ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں 30 سے 40 منٹ بیک کر لیں۔
بیک ہو جائے تو اوون سے نکالیں، جالی پر رکھ کے ٹھنڈا کریں، سلائس میں کاٹیں اور آئسنگ شوگر چھڑک کے سرو کریں۔
05-Dec-2012

اجزاء

دودھ ---- آدھا کلو

انڈے ---- چھ عدد

شکر ---- 4+4 چمچ

پانی ---- تین چمچ

فریش کریم ---- دو کھانے کے چمچ

ترکیب

آدھا کلو دودھ میں انڈوں کو پھینٹ لیں- اس میں چار کھانے کے چمچ چینی شامل کردیں- اس کے بعد کیرامل کے سانچے میں چار کھانے کے چمچ چینی اور تین کھانے کے چمچ پانی ڈال کر چولہے پر پکائیں یہاں تک کے چینی جلنا شروع ہوجائے- جب چینی جل کر براؤن رنگ کی ہوجائے تو اس کو اچھی طرح سے گھما کر سانچے کے پیندے میں پھیلا لیں- اس کے بعد اس کو ٹھنڈا ہونے دیں- فریج میں جب یہ آمیزہ ٹھنڈا ہوجائے تو اس میں دودھ کا آمیزہ یعنی کسٹرڈ شامل کردیں اور اسے اوون میں 180 ڈگری پر پندرہ سے بیس منٹ کے لیے رکھ دیں- جب اس کے اوپر کا رنگ براؤن ہونے لگے تو اسے نکال کر ٹھنڈا کرلیں- پھر اس کو سانچے سے پلٹ کر نکال لیں-

پین کیک

اجزاء:

میدہ 2 کپ، چینی ایک کپ، دودھ ایک کپ، بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ، تیل حسب ضرورت، مکھن 2 کھانے کے چمچے، انڈے 2 عدد، ونیلا اسنس چند قطرے، شہد حسب ذائقہ۔

ترکیب:

میدہ کو اچھی طرح بیکنگ پاؤڈر کے ساتھ ملا کر چھان لیں۔ اب اس میں چینی، دودھ، انڈے، مکھن اور ونیلا اسنس شامل کرکے اتنا مکس کریں کہ یکجا ہوجائے۔

اب ایک نان اسٹک پین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں اور یہی میدہ پین میں ڈال دیں،، سنہرا ہوجانے پر دوسری طرف سے بھی سیک لیں۔ اسی طرح تمام پین کیک تیار کریں۔ اوپر سے مکھن کے ساتھ گلیز کرکے گرما گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔

ایزی پاؤنڈ کیک

اجزاء:۔

مکھن آٹھ اونس

چینی دو کپ

انڈے چار عدد

بیکنگ پاؤڈر حسب ذائقہ

میدہ تین کپ، دودھ ڈیڑھ کپ

ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ

آئسنگ شوگر چھڑکنے کیلئے

ترکیب:۔

اوون کو 180 سینٹی گریڈ پر گرم کریں۔ مکھن اور چینی کو اچھی طرح پھینٹ لیں یہاں تک کہ یہ فلفی ہوجائے، پھر اس میں ونیلا ایسنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ میدہ اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ مکھن کے آمیزے میں ایک ایک کرکے انڈے شامل کریں اور مسلسل بیٹ کرتے رہیں، ساتھ ہی چھنا ہوا میدہ اور دودھ بھی شامل کرتے رہیں۔ آخر میں تمام چھنا ہوا میدہ ڈال کر فولڈ کرلیں۔ اس آمیزے کو گرم کئے ہوئے بیکنگ پین میں ڈال کر گرم اوون میں پینتالیس منٹ بیک کرلیں۔ اوون سے نکال کر پانچ منٹ ٹھنڈا کریں۔ پین سے تاروں کی جالی پر نکال کر حسب ضرورت آئسنگ شوگر چھڑکیں اور سرو کریں۔

کیک کسٹرڈ

اجزاء......نرم فروٹ کیک: ایک عدد، چینی: چار کھانے کے چمچ، کریم: ایک پیکٹ، دودھ: ایک لیٹر، کارن فلور: حسب ضرورت، کسٹرڈ پاؤڈر: حسب ضرورت، اخروٹ (کٹے ہوئے): ایک پیالی انگور: ایک پیالی، اسٹرابری: ایک پیالی، سیب: دو عدد، کیلے: چار عدد، چیری: سجاوٹ کیلئے۔

ترکیب......ایک پتیلی میں دودھ اور چینی ڈال کر گرم کر لیں۔ اس کے بعد ایک پیالی میں کسٹرڈ پاؤڈر اور کارن فلور کا گاڑھا پیسٹ بنا لیں اور اسے گرم دودھ میں ڈال دیں۔ کسٹرڈ دودھ میں شامل کرتے وقت مسلسل چمچہ چلاتی رہیں۔ جب کسٹرڈ گاڑھا ہو جائے تو اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اسٹرابری، کیلے اور سیب کاٹ لیں۔ کیک کے بھی چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پھر سرونگ ڈش میں پہلے کیک کے ٹکڑے ڈالیں، ساتھ میں کٹے ہوئے پھل، انگور، اخروٹ اور کریم شامل کر کے ایک تہہ بچھائیں اور پھر اوپر سے کسٹرڈ ڈالیں، اسی طرح تہہ بہ تہہ کیک اور فروٹ کی تہہ بچھائیں۔ آخر میں کریم، چیری اور دیگر پھلوں سے سجا کر ٹھنڈا کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں۔

نوڈلز کا کیک

اجزاء

انڈے چھ عدد	نوڈلز دو پیکٹ (چکن فلیور)
مرغی یا بیف کا قیمہ 250 گرام	نمک اور سیاہ مرچ، حسب ذائقہ
ہرا دھنیا آدھا کپ	تیل تلنے کے لئے

ترکیب

تھوڑا سا تیل گرم کر کے ایک چھوٹی پیاز کاٹ کر فرائی کریں۔ براؤن ہونے پر قیمہ ڈال دیں۔ قدرے بھوننے کے بعد تھوڑا سا ادرک و لہسن پیس کر ڈالیں۔ قیمے کا پانی خشک ہو جائے تو آنچ بند کر کے آدھا دھنیا ملا دیں۔ ہلکا سا نمک و سیاہ مرچ ملا لیں۔

انڈے پھینٹ لیں۔

نوڈلز اُبال کر پانی نچوڑ دیں اور ٹھنڈی ہونے پر انڈوں میں ملا دیں، ساتھ ہی نوڈلز سے نکلنے والا مصالحہ بھی ملا دیں۔

کھلے فرائی پین میں دو چمچ تیل گرم کر کے انڈوں کا آدھا آمیزہ ڈالیں۔ اُن پر بھنا ہوا قیمہ ڈال دیں۔

نیچے سے سیٹ ہو جائے تو بقایا آدھا آمیزہ ڈال دیں۔

قدرے سیٹ ہونے پر پلیٹ رکھ کر کیک کو پلٹ کر دوبارہ پین میں سرکا دیں اور کیک کا دوسرا حصہ بھی تل کر سرخ کر لیں۔

پلیٹ میں نکالیں اور کیک کی طرح چھ یا آٹھ تکون حصوں میں کاٹ کر بچوں کو دیں۔ منفرد کیک کو وہ یقیناً پسند کریں گے اور سکول لے جانے کی بھی فرمائش کریں گے۔

بلیک فارسٹ کیک

چاکلیٹ اسفنج کیلئے اجزاء۔

میدہ ۔ 3 اونس یا 75 گرام — انڈے ۔ 4 عدد — کوکو پاؤڈر ۔ 1 اونس یا 25 گرام

بیکنگ پاؤڈر ۔ 1 چائے کا چمچ — چینی ۔ 100 گرام — ونیلا ایسنس ۔ 1 چائے کا چمچ

ترکیب۔

ایک پیالے میں انڈے ڈال کر اتنا پھینٹیں کہ انڈے ذرا پھول جائیں پھر ساتھ ساتھ چینی ڈالتے جائیں اور اور الیکٹرک مکسر سے اتنا بیٹ کریں کہ آمیزہ پھول کر ڈبل ہو جائے ، ساتھ ہی ونیلا ایسنس بھی ڈال دیں۔ (میدہ ، بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں)۔ پھر میدہ ڈال کر چمچ سے ہلکے ہاتھوں سے فولڈ کریں۔ اب اس مکسچر کو "8 کے کیک پین میں ڈال کر 180°C اور Gas مارک 4 پہ پہلے سے گرم کئے اوون میں 20 سے 25 منٹ کیلئے بیک کرلیں۔ بیک ہو جائے تو اچھی طرح ٹھنڈا کر کے کیک کو دو حصوں میں کاٹ کر پائن ایپل سیرپ سے نرم کرلیں ، پھر کریم اور پائن ایپل مکس کو کیک کے ایک حصے پر لگا کر اوپر دوسرا حصہ رکھ کر کیک کو چاروں طرف سے سجا کر چیریز اور چاکلیٹ سے سجالیں۔

فروٹ کیک

اجزا :- میدہ بہت اعلیٰ قسم آدھ پاؤ، چینی آدھ پاؤ، انڈے چھ عدد، بیکنگ پاؤڈر ایک تولہ، کشمش آدھ پاؤ، ونیلا ایسنس حسبِ ضرورت، مکھن آدھ پاؤ، بیکنگ شیٹ رومال کاغذ حسبِ ضرورت۔

ترکیب :- چینی کو باریک پیس لیں اور چھلنی میں سے چھان لیں اب اسمیں مکھن ہاتھوں سے خوب ملائیں ۔ انڈے توڑ کر کھلے برتن میں سفیدی اور زردی علیحدہ علیحدہ اتنا پھینٹیں کہ سب جھاگ ہو جائے ۔

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر خوب ملائیں اور اُسے بار بار چھانیں اب اسمیں مکھن اور چینی ملائیں اور اتنا چمچے سے ملائیں کہ ایک جان ہو جائے پھر اسمیں انڈوں کی زردی ملائیں اور پھر سفیدی کی جھاگ یعنی کہ سفیدی جو کہ جھاگ کی صورت میں ہو گی ملا کر ان سب کو اتنا پھینٹیں کہ سب یکجان ہو جائیں ۔ اب اس میں کشمش صاف کر کے دھو کر ملا دیں اور کیک کا سانچہ لے کر اس میں بیکنگ پیپر چاروں طرف اور نیچے میں لگا دیں اور کاغذ کے اوپر ذرا سا مکھن چپڑ دیں اور تیار شدہ قوام میں ایسنس ملا کر اس میں ڈال دیں

تھوڑا اوون میں رکھ کر پکا لیں ۔ ایک گھنٹہ کے بعد سرخ ہونے پر نکال لیں

بلیک کیک

اشیاء:

بٹر 100 گرام، چینی پسی ہوئی 150 گرام، انڈے چار عدد، پانی ایک کپ، میدہ 150 گرام، بیکنگ پاؤڈر 3 چائے کے چمچ، کوکو پاؤڈر 4 کھانے کے چمچ

ترکیب:

چار انڈوں کی سفیدی علیحدہ کر کے پھینٹ لیں۔ اس میں تھوڑی تھوڑی چینی ڈال کر مکس کرتی جائیں، اچھی طرح حل ہو جائے تو ایک طرف رکھ لیں، اب بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر کو میدے میں ملا لیں۔ اس میں پھینٹی ہوئی انڈوں کی سفیدی آہستہ آہستہ گھول لیں، اب پانی ملا کر لکڑی کے چمچ سے ان سب کو اچھی طرح مکس کر لیں، بٹر کو پگھلا کر تھوڑا ٹھنڈا کریں اور جمنے سے پہلے میدے کے مکسچر میں ملا لیں، کیک کے سانچے یعنی بیکنگ ڈش میں بٹر کا لیپ کریں اور تیار شدہ کیک کا مکسچر اس میں انڈیل دیں۔ خالی اوون کو 180c پر 25 منٹ تک گرم کر کے اسی درجہ حرارت پر کیک کو 10 منٹ تک بیک کر لیں۔ جب کیک پھول جائے تو اوون کا درجہ حرارت کم کر کے 120 سینٹی گریڈ کر لیں اور کیک کو مزید 30 منٹ تک بیک کریں۔ اب کیک کو سانچے سے نکال لیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد اسے درمیان سے برابر ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ اپنی مرضی سے پھلوں یا چاکلیٹ کے ساتھ گارنشنگ کریں۔

اجزاء۔

کریم	ایک ٹن	چینی پسی ہوئی	۱/۴ کپ	پائن ایپل	ایک چھوٹا ٹن

ترکیب:

کیک کے دونوں حصّوں کے اوپر پائن ایپل کا تھوڑا سیرپ ڈال دیں۔

کریم ٹھنڈی کر کے پھینٹ لیں اور اس میں چینی ملا لیں۔

پائن ایپل کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے کریم میں ملا لیں۔

کیک کے ایک حصے پر کریم لگائیں اور دوسرا حصہ اوپر رکھ کر باقی کریم کیک کے چاروں طرف اچھی طرح لگا لیں۔

پائن ایپل کیک تیار ہے۔

آئس کریم کیک

اجزاء

اسفنج کیک ایک عدد
دو انڈوں کی سفیدیاں
آئس کریم حسب ضرورت

ترکیب

اسفنج کیک بنا کر اسے اندر سے اس طرح خالی کر لیں کہ پیالہ سا بن جائے۔ اطراف میں دو انچ موٹائی دیواریں اور پیندا چھوڑ کر باقی تمام کیک چھری کی مدد سے نکال کر کیک میں آئس کریم بھر دیں اور اسے فریزر میں رکھ دیں۔

دو انڈوں کی سفیدیاں خوب پھینٹ کر دو اونس چینی ملا کر جھاگ کو قدرے سخت کر لیں اور اسے کیک کے اوپر چمچ بھر بھر کر ڈال لیں۔

گرم اوون میں چند منٹ رکھ کر سفیدیوں کو گولڈن براؤن کر کے کیک کو فوراً دوبارہ فریزر میں رکھ دیں۔

اس آئس کریم کیک کو سویٹ ڈش کے طور پر پیش کیا جا سکتا ہے۔

کولڈ کیک

اجزاء

بسکٹ کا رول	ایک عدد	انڈے	دو عدد
مارجرین یا مکھن	دو اونس	بادام و پستہ	حسب پسند
کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ	مایونیز	آدھا کپ
چینی	دو کھانے کے چمچ		

ترکیب

ایک پتیلی میں پانی ابال لیں پھر ایک چھوٹے ساس پین میں مکھن ڈال کر گرم پانی کے اوپر رکھ کر پکائیں۔ جب کسٹرڈ کی طرح ہوجائے تو پانی پر سے پین ہٹالیں۔ اور مایونیز و خشک میوہ جات ملادیں بسکٹ توڑ کر تین تین حصوں میں کرلیں۔ اوران سب کو کسٹرڈ میں ملادیں۔ دو کلو چینی یا کارن فلیکس والا خالی پولیتھین بیگ لے کر اس میں یہ مرکب ڈالیں۔ اور لفافے کو دبا دبا کر اس مرکب کو رول کی طرح بیچ کی جانب کرلیں اب بقیہ لفافے میں رول کر کے فریزر میں اتنی دیر رکھیں۔ کہ جم جائے۔ جب منجمد ہو جائے تو نکال کر لفافہ کاٹ کر الگ کردیں۔ اوراس رول کو تیز چھری سے آدھا انچ یا قدرے کم موٹے قتلے کاٹ کر پلیٹ میں رکھیں۔ بہت خوبصورت کیک تیار ہے۔ کافی یا چائے کیساتھ پیش کریں بقیہ کیک کو دوبارہ فریزر میں رکھ دیں۔

آئسنگ کیلیے۔

اجزاء۔

فریش کریم ۔500 گرام چینی ۔ حسب ذائقہ کوکوپاؤڈر ۔ 4 کھانے کے چمچے

ترکیب۔

سب سے پہلے کریم اور حسب ذائقہ چینی کو اچھی طرح مکس کریں الیکٹرک مکسر سے سفید برف کی طرح بن جائے۔ پھر کوکو پاؤڈر مکس کر کے کیک کے ایک حصے پہ لگائیں اب کیک کا دوسرا حصہ اوپر رکھ کر پھر کریم والا آمیزہ لگائیں اور سارے کیک کو کریم سے سجا کر اپنی پسند کی ڈیکوریشن کر لیں۔

HUM
مصالحہ
پائن ایپل کریم کیک
اجزاء:
انڈے 4 عدد
میدہ 4 اونس
بیکنگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
کاسٹر شوگر 4 اونس
ونیلا ایسنس یا پائن ایپل ایسنس 1 چائے کا چمچ
آئسنگ کے اجزاء:
پھینٹی ہوئی کریم 12 اونس
آئسنگ شوگر 12 اونس
پائن ایپل ٹٹ بٹس 2 کپ
چیریز سجانے کے لیے
ترکیب:
اسپنج بنانے کے لیے 4 عدد انڈے اور 4 اونس کاسٹر شوگر کو اتنا
پھینٹیں کہ وہ لائٹ اور فلفی ہوجائے۔ اب اس میں 1 چائے کا چمچ
ونیلا ایسنس یا پائن ایپل ایسنس ڈال دیں۔ پھر اسے 4 اونس چھنے
ہوئے میدے اور 1 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر کے مکسچر میں فولڈ
کریں اور پہلے سے گرم اوون میں 180c پر 20 منٹ کے لیے
بیک کرلیں۔ آئسنگ کے لیے 12 اونس کریم کو پھینٹ کر اس میں
12 اونس آئسنگ شوگر شامل کردیں۔ اسمبل کے لیے کیک کی لیئر کو
سرونگ پلیٹر میں سیٹ کردیں اور 4-3 کھانے کے چمچ فروٹ
سیرپ ڈال دیں۔ اب اس پر پھینٹی ہوئی کریم اور پائن ایپل چنکس
پھیلائیں۔ پھر کیک کے دوسرے حصے کے ساتھ اسے کور کریں اور
دوبارہ فروٹ سیرپ ڈال کر اسے موئسٹ کریں۔ اب کیک کو کریم
کے ساتھ کور کرکے پائن ایپل اور چیریز کے ساتھ سرو کریں۔
MASALA MORNINGS
BROADCAST DATE: 05-FEB-2014

ایزی کیک مکس
اجزاء:
ماربل کیک مکس 1 پیکٹ
انڈے 2 عدد
دودھ یا پانی 2-3 کھانے کے چمچے
مکھن 1/4 کپ
ترکیب:
ایک باؤل میں 1/4 کپ مکھن پھینٹیں اور باری باری 2 انڈے شامل کر کے اچھی طرح ملائیں۔ اب کوکو پاؤڈر والے مکس میں 2 سے 3 کھانے کے چمچے دودھ یا پانی شامل کریں۔ ونیلا مکس والے آمیزے کو پیڑوں کی شکل میں کوکو پاؤڈر والے آمیزے میں ڈال کر ملائیں، تاکہ ماربل والا ڈیزائن بن جائے۔ تیار آمیزے کو گریس کیے بیکنگ ٹن میں ڈال دیں۔ کیک کو 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم کیے اوون میں 25 سے 30 منٹ بیک کریں۔ بیک کیے کیک کو اوون سے نکال کر 10 منٹ کے لیے جالی پر ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر کیک کو ٹن جالی پر نکالیں اور مکمل ٹھنڈا ہونے دیں۔
HUM
مصالحہ
FOOD DIARIES
MASALA TV COPYRIGHTS 20
RECIPE CODE: FDS-1857, SEND TO 9486
Broadcast Date: February 28, 2014

چاکلیٹ کیک

اجزاء:

مکھن	8 اونس
کاسٹر شوگر	7 اونس
میدہ	6 اونس
کوکو پاؤڈر	2 اونس
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ
ونیلا ایسنس	2 چائے کے چمچ
انڈے	4 عدد
دودھ	1/2 کپ

چاکلیٹ آئسنگ کے اجزاء:

مکھن	6 اونس
آئسنگ شوگر	12 اونس
کوکو پاؤڈر	3 کھانے کے چمچ
گرم پانی	3 کھانے کے چمچ

ترکیب:

☆ چاکلیٹ آئسنگ بنانے کے لیے 6 اونس مکھن کو پھینٹ لیں۔

☆ اب اس میں آہستہ آہستہ 12 اونس آئسنگ شوگر، 3 کھانے کے چمچ کوکو پاؤڈر اور 3 کھانے کے چمچ گرم پانی شامل کر کے پھینٹ لیں۔

☆ پھر اس سے کیک کی آئسنگ کر کے سرو کریں۔

☆ چاکلیٹ کیک بنانے کے لیے 8 اونس مکھن اور 7 اونس کاسٹر شوگر کو پھینٹ لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور فلفی ہو جائے۔

☆ اب اس میں 2 چائے کے چمچ ونیلا ایسنس ڈال دیں۔

☆ پھر اس میں 4 عدد انڈے ایک ایک کر کے شامل کریں اور پھینٹ لیں۔

☆ اب 6 اونس میدہ، 2 چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر اور 2 اونس کوکو پاؤڈر کو چھان کر پھینٹیں۔

☆ پھر اس میں آدھا کپ دودھ شامل کر کے فولڈ کر لیں۔

☆ اب دس بائی دس انچ کے پین میں ڈال کر 40 منٹ کے لیے 190c پر بیک کر لیں۔

☆ آخر میں اسے نکال کر ٹھنڈا کر لیں اور سرو کریں۔

بمبئی بیکری والا کافی کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 175 گرام　　انڈے ۔ 4 عدد　　ونیلا ایسنس ۔ 1½ چائے کا چمچ

پسی ہوئی چینی ۔ 1 کپ　　بیکنگ پاؤڈر ۔2 چائے کے چمچ　　مکھن ۔ 200 گرام

ترکیب۔

سب سے پہلے چینی اور مکھن کو اچھی طرح الیکٹرک بیٹر سے مکس کریں، یہاں تک کہ کریم سی بن جائے، پھر ایک ایک کرکے انڈے اور ایک ایک کھانے کا چمچ خشک آمیزہ بھی ڈالتے جائیں، ساتھ ونیلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح بیٹ کرلیں۔ (میدے اور بیکنگ پاؤڈر کو پہلے سے چھان کر رکھ لیں)۔ اب خشک آمیزہ ڈال کر ہاتھ سے یا چمچ سے مکس کرلیں۔ اب اس مکسچر کو گریس کئے "9 کیک پین میں ڈال کر 180ºC اور Gas مارک 4 پر 40 منٹ کے لیے پہلے سے گرم کئے اوون میں بیک کرلیں، جب کیک تیار ہو جائے تو کیک کو مکمل ٹھنڈا کرکے دو حصوں میں کاٹ کر فلنگ والی آئیسنگ سے کیک کو سجالیں۔

چاکلیٹ مالٹ کیک

کیک کے اجزاء:

مکھن	16 اونس
کاسٹر شوگر	1-1/2 کپ
ونیلا ایسنس	1-1/2 چائے کا چمچ
انڈے	6 عدد
کوکو پاؤڈر	5 کھانے کے چمچے
میدہ	1-1/2 کپ
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے
کوکنگ چاکلیٹ	4 اونس
کریم	1/2 پیکٹ

آئسنگ کے اجزاء:

مکھن	4 اونس
کریم چیز	8 اونس
پگھلی ہوئی چاکلیٹ	150 گرام
آئسنگ شوگر	1/2 کپ
کوکو پاؤڈر	1 کھانے کا چمچہ
ونیلا ایسنس	1 چائے کا چمچہ
مالٹ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے

ترکیب:

پہلے 1-1/2 کپ میدہ، 5 کھانے کے چمچے کوکو پاؤڈر اور 2 چائے کے چمچے بیکنگ پاؤڈر کو ایک ساتھ چھان لیں۔ اب 16 اونس مکھن، 1-1/2 کپ کاسٹر شوگر اور 1-1/2 چائے کا چمچہ کو پھینٹ لیں، یہاں تک کہ وہ فلفی ہو جائے۔ پھر 6 عدد انڈوں کی سفیدی کو پھینٹیں، یہاں تک کہ وہ اسٹف ہو جائے۔ اب اس میں انڈوں کی زردی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس کے بعد انڈوں کے مکسچر کو مکھن کے مکسچر میں شامل کر کے اچھی طرح پھینٹ لیں۔ پھر اسے پگھلی ہوئی چاکلیٹ اور کریم کے مکسچر میں کو مکس کر کے فولڈ کریں۔ آخر میں چھنے ہوئے میدے، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو اس میں مکس کریں۔ اب اسے 9 انچ کے گریس کیے ہوئے سینڈوچ پین میں ڈالیں اور 180c پر 45 منٹ بیک کریں۔ پھر اسے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ اب ایک لیئر کو کیک پلیٹ پر نکال کر دودھ سے موئسٹ کریں اور اس پر کریم لگا دیں۔ پھر دوسرے کیک کو سینڈوچ کی طرح لگا کر دودھ سے موئسٹ کریں۔ پھر سائیڈوں اور اوپر کریم سے کور کر کے ٹھنڈا کر لیں۔ آئسنگ بنانے کے لیے 150 گرام چاکلیٹ کو 1/2 کپ کریم اور 1 کھانے کا چمچہ کوکو پاؤڈر کے ساتھ پگھلائیں اور نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ اب 4 اونس مکھن اور 1/2 کپ آئسنگ شوگر کو پھینٹ لیں۔ پھر اس میں 8 اونس کریم چیز اور بچی ہوئی کریم کو ڈال کر فولڈ کریں۔ پھر اس میں چاکلیٹ کا مکسچر اور 2 چائے کے چمچے مالٹ پاؤڈر ڈال کر فولڈ کر لیں۔ آخر میں اسے 30 منٹ کے لیے ٹھنڈا کر کے پھینٹیں اور استعمال کریں۔

مائیکروویو اسپنج کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ ایک کپ
انڈے ۔ 2 عدد
بیکنگ پاؤڈر ۔ 1 چائے کا چمچ
مکھن ۔ 8 کھانے کے چمچ
چینی ۔ ½ کپ
ونیلا ایسنس ۔ ½ چائے کا چمچ
کوکو پاؤڈر ۔ 1½ کھانے کا چمچ
دودھ ۔ ½ کپ

ترکیب۔

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈالیں اور الیکٹرک مکسر سے اتنا مکس کریں کہ کریم کی طرح بن جائے ۔میدہ ،بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر کو ایک ساتھ چھان لیں۔ جب مکھن اور چینی یک جان ہو جائیں تو انڈے ڈال کر بیٹ کریں، پھر ونیلا ایسنس اور چھنا ہوا میدہ ڈال کر چمچ سے مکس کریں۔ اب اس مکسچر کو کسی بھی مائیکروویو ڈش میں ڈال کر تقریباً 8 منٹ کیلئے پکائیں تیار ہو جائیں تو ٹرائفل میں یا کریم اور جام لگا کر کھانے کیلئے پیش کریں۔

کیلے کی پڈنگ

اجزاء:

کیلے تین یا چار عدد (تھوڑا دودھ ڈال کر گرائنڈ کر لیں)

دودھ ایک لیٹر

چھوٹی الائچی دو عدد

پستہ، بادام باریک کٹے ہوئے آدھا کپ

انڈے چار عدد

چینی ایک پاؤ

فروٹ ایسنس چند قطرے

ترکیب:

انڈوں کو احتیاط سے توڑ کر ان کی سفیدی اور

زردی الگ کر لیں، پہلے ایک ایک کر کے پھینٹیں پھر ایسنس ملا کر آمیزے کو اکٹھا پھینٹیں، دودھ کو پتیلے میں ڈال کر چولہے پر رکھیں اور پکنے دیں اور اس میں الائچی، چینی اور پستہ بادام وغیرہ ڈال کر کاڑھیں، جب آدھا رہ جائے تو اس میں گرائنڈ کئے ہوئے کیلے ڈال دیں، انڈوں کا ملغوبہ بھی اسی میں ڈالیں اور خوب پھینٹیں کیونکہ آپ ان چیزوں کو جتنا پھینٹیں گی ان کی لذت میں اضافہ ہوگا، اس سارے ملغوبے کو پڈنگ کے سانچے میں ڈالیں۔ دیگچے میں نصف کے قریب پانی ڈالیں اور سانچے کو یوں اس میں رکھیں کہ آدھا ڈوبا رہے اسے چولہے پر چڑھا دیں، پھر سانچے کو مضبوطی سے بند رکھیں اور دیگچے کو بھی وزن دار ڈھکنے سے ڈھکیں اور آدھے گھنٹے تک دھیمی آنچ پر پکنے دیں، پڈنگ تیار ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈی ہونے دیں اور ڈش میں ڈال کر موسمی پھلوں کے ساتھ پیش کریں۔

فروٹ کیک

اجزاء

میدہ ڈیڑھ کپ (چھ اونس)
چینی ایک کپ (آٹھ اونس)
میٹھا سوڈا ایک چائے والا چمچ
دو چائے والے چمچ مالٹے کے چھلکے
پانی و مکھن آدھا کپ (چار اونس)
ونیلا ایسنس چند قطرے
نمک آدھا چائے والا چمچ
کشمش 2/3 کپ
اخروٹ کٹے ہوئے 1/4 کپ
دہی 1/2 کپ

ترکیب

"9 گول سانچے میں گھی لگا کر میدہ چھڑک دیں اور اس پر مزید مکھن لگا کر اخروٹ اور باداموں کی گریاں چھلکے اتار کر سانچے کے پیندے پر جمادیں۔
ایک پیالے میں میدہ، چینی، میٹھا سوڈا، نمک، آدھا کپ دہی اور آدھا کپ پانی، آدھا کپ مکھن و دو انڈے ڈال کر پورے تین منٹ تک پھینٹیں اور اگر ہاتھ سے پھینٹ رہے ہیں تو ڈیڑھ سو بار پھینٹیں۔
اب کشمش، اخروٹ اور شیرے میں پکا ہوا مالٹے کا چھلکا و ایسنس ڈال کر ملادیں۔ یہ عمل ہاتھ سے کریں بجلی کی مشین سے نہیں۔
سانچے میں ڈال کر 350°F یا 180°C پر پہلے سے گرم شدہ اوون میں درمیانے شیلف پر رکھ کر 30 منٹ تک بیک کریں۔
تنکا ڈال کر دیکھیں اگر صاف نکلے تو کیک تیار ہے۔
سانچے میں ٹھنڈا ہونے دیں اور سانچے میں ہی کاٹنے کے لئے نشان لگائیں۔

سپونج کیک

اشیاء

کارن فلور۔۔۔1/3 کپ

آٹا۔۔۔آدھا کپ

بیکنگ پاؤڈر۔۔۔دو چائے کے چمچ

مکھن (پگھلا ہوا)۔۔۔ایک چائے کے چمچ

انڈے۔۔۔تین عدد

کیسٹر شوگر۔۔۔125 گرام

گرم پانی۔۔۔دو کھانے کے چمچ

ترکیب

کیسٹر شوگر اور انڈے کی سفیدی کو باؤل میں ڈال کر اچھی طرح پھینٹیں کہ مرکب گاڑھا بن جائے پھر انڈوں کی زردی ملا کر دوبارہ پھینٹیں۔ بیکنگ پاؤڈر، کارن فلور، مکھن، آٹا اور گرم پانی کو اچھی طرح مکس کریں اور انڈوں کے محلول میں ڈال دیں۔ اب کیک کے سانچہ میں تھوڑا سا مکھن یا چکنائی والا کاغذ لگا دیں اور سارا آمیزہ اس میں شامل کر کے 170 ڈگری سینٹی گریڈ پر اوون میں رکھ دیں۔ گولڈن براؤن ہونے پر اوون سے باہر نکال لیں اور دو گھنٹوں تک ٹھنڈا ہونے دیں پھر استعمال کریں۔

آج کی ڈش

سپیشل ڈرائی فروٹ کیک

میدہ، ایک پیالی، انڈے، چار عدد، براؤن شوگر، ڈیڑھ پیالی، کالی کشمش، دو پیالی، بڑی کشمش، ایک پیالی، چیریز، آدھی پیالی، بادام کٹے ہوئے، آدھی پیالی، ایک کینو کے چھلکے، ایک عدد لیموں کے چھلکے، ایک عدد لیموں کا جوس، دو کھانے کے چمچ، دارچینی، آدھا چائے کا چمچ

ترکیب:

میدہ دارچینی اور لونگ کو ملا کر چھان لیں۔ کینو اور لیموں کے چھلکے کو صاف دھو کر باریک کاٹ لیں ابلتے ہوئے پانی میں دو سے تین منٹ ابال کر نکال کر لیں (کاٹنے سے پہلے اندر سے سفید باریک چھلکا صاف کر

لیں) دونوں طرح کی کشمش، چیری، بادام اور ابالے ہوئے چھلکوں کو شیرے میں ڈال کر ملالیں۔ انڈوں کو ہلکا سا پھینٹ کر رکھ لیں۔ چینی اور گھی کو ملا کر اچھی طرح پھنٹیں اور اس میں پھینٹے ہوئے انڈوں میں سے ایک ایک چمچ ڈالتے جائیں۔ جب انڈے اس میں مکمل طور پر مکس ہو جائیں تو پھر تھوڑا تھوڑا کر کے میدہ ڈالتے جائیں اور ملاتے جائیں۔ آخر میں اس میں شیرے میں ملے ہوئے پھل شامل کریں۔ اوون کو 150c پر بیس منٹ پہلے گرم کر لیں پھر اس کو 100c پر کر کے کیک ٹن کو اس میں بیک کرنے رکھ دیں۔ چالیس سے پچاس منٹ بیک کرنے کے بعد ٹوتھ پک سے چیک کر لیں۔ وہ صاف نکل آئے تو کیک کو اوون سے نکال لیں اور اگر تیلی پر زرا سا بھی مکسچر لگا ہو تو دس منٹ مزید بیک کر لیں۔ نکال کر روم ٹمپریچر پر مکمل ٹھنڈا کر لیں پھر احتیاط سے ٹن سے نکال لیں۔ بادام اور کاجو کے ساتھ سجا کر پیش کریں۔

کیک کسٹرڈ

اجزاء......نرم فروٹ کیک: ایک عدد، چینی: چار کھانے کے چمچ، کریم: ایک پیکٹ، دودھ: ایک لیٹر، کارن فلور: حسب ضرورت، کسٹرڈ پاؤڈر: حسب ضرورت، اخروٹ (کٹے ہوئے): ایک پیالی انگور: ایک پیالی، اسٹرابری: ایک پیالی، سیب: دوعدد، کیلے: چار عدد، چیری: سجاوٹ کیلئے۔

ترکیب......ایک پتیلی میں دودھ اور چینی ڈال کر گرم کرلیں۔ اس کے بعد ایک پیالی میں کسٹرڈ پاؤڈر اور کارن فلور کا گاڑھا پیسٹ بنالیں اور اسے گرم دودھ میں ڈال دیں۔ کسٹرڈ دودھ میں شامل کرتے وقت مسلسل چمچہ چلاتی رہیں۔ جب کسٹرڈ گاڑھا ہوجائے تو اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اسٹرابری، کیلے اور سیب کاٹ لیں۔ کیک کے بھی چھوٹے ٹکڑے کرلیں۔ پھر سرونگ ڈش میں پہلے کیک کے ٹکڑے ڈالیں، ساتھ میں کٹے ہوئے پھل، انگور، اخروٹ اور کریم شامل کر کے ایک تہہ بچھائیں اور پھر اوپر سے کسٹرڈ ڈالیں، اسی طرح تہہ بہ تہہ کیک اور فروٹ کی تہہ بچھائیں۔ آخر میں کریم، چیری اور دیگر پھلوں سے سجا کر ٹھنڈا کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں۔

آسان چاکلیٹ کیک

چاکلیٹ کس کو پسند نہیں؟ چاکلیٹ تو بچوں کے ساتھ ساتھ بڑوں کو بھی بہت پسند ہوتے ہیں۔ اس لیے یہ آسان سی ترکیب بھی شامل کر رہی ہوں تاکہ کم عمر بچیاں خود بھی بنا سکیں۔

اجزاء	مقدار	اجزاء	مقدار
مکھن	ایک سو پچیس	چینی (باریک شدہ)	3/4 کپ
انڈا	ایک عدد	میدہ	ڈیڑھ کپ
بیکنگ پاؤڈر	تین چائے کے چمچ	کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
دودھ	چوتھائی کپ	گرم پانی	چوتھائی کپ
تازہ کریم	آدھا کپ		

ترکیب اوون کو 180°C پر آن کر دیں۔ "9 کے سانچے کو کاغذ لگا کر چکنا کر لیں۔ چینی اور مکھن پھینٹ لیں اور پھر انڈا ملا دیں اور خوب پھینٹ لیں۔ اب میدہ، کوکو وغیرہ ملا کر ساتھ دودھ بھی ملاتے جائیں۔ گرم پانی میں چوتھائی چائے کا چمچ میٹھا سوڈا ملا کر کیک کے مرکب میں ڈال دیں۔ مرکب کو سانچے میں ڈال کر 40-35 منٹ تک بیک کر کے ٹیسٹ کر لیں، اگر تیار ہو گیا ہے تو چند منٹ سانچے میں رکھنے کے بعد پلٹ لیں۔ کریم کو خوب پھینٹ کر اس میں ایک چمچ کوکو ملا کر کیک پر پھیلا دیں اور درمیان میں چار اسٹرابیریز (strawberries) سجا دیں۔

گاجر کا کیک نمبر ۳

اجزاء

تین عدد انڈے	ڈیڑھ کپ چینی
دو کپ میدہ	تین کپ کش شدہ گاجریں
ایک کپ کارن آئل	ایک کھانے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر

ترکیب

انڈے اور چینی خوب پھینٹ لیں، پھر آہستہ آہستہ کر کے تیل شامل کرتے ہوئے پھینٹتی رہیں۔
اب ایک ایک کر کے انڈے شامل کرتے جائیں اور ساتھ ہی ایک ایک چمچ میدہ بھی شامل کرتی جائیں (پہلے میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان لیں)
گاجروں کو دھو کر اس طرح کش کریں کہ وہ خشک رہیں اور پانی نہ چھوڑیں۔
انڈوں چینی کے مرکب میں میدہ اور گاجریں ملا کر اچھی طرح مکس کریں۔
سانچے میں چکنائی لگا کر یہ مرکب ڈالیں اور پہلے سے گرم شدہ اوون میں 350°F یا 180°C پر گھنٹہ بھر بیک کریں۔
تیار ہونے پر قدرے ٹھنڈا کرنے کے بعد سلائس کاٹیں۔
نرم اور مزے دار کیک تیار ہے، مزید ذائقے کے لئے کچھ اخروٹ بھی شامل کر لیں۔

چکن تکہ پلاؤ

چکن بغیر ہڈی کی بوٹیاں آدھا کلو، چاول آدھا کلو، نمک حسب ذائقہ، پسا ہوا لہسن ایک کھانے کا چمچ، پیاز باریک کٹی ہوئی دو عدد درمیانی، پسی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، لیموں کا رس چار کھانے کے چمچ، زردے کا رنگ، چٹکی بھر، دہی آدھی پیالی، کوکنگ آئل آدھی پیالی۔

ترکیب: چکن کی بوٹیوں پر پہلے اچھی طرح لیموں کا رس نکالیں پھر زردے کا رنگ مل دیں۔ دو کھانے کے چمچ دہی میں نمک لہسن، لال مرچ، زیرہ،

گرم مصالحہ اور ایک کھانے کا چمچ کوکنگ آئل اچھی طرح ملا لیں۔ اس مکسچر کو تکوں پر لگا کر آدھے گھنٹے کیلئے فرج میں رکھ دیں۔ نان اسٹک پین میں تیز آنچ پر اچھی طرح سینک لیں۔ ایک کوئلے کا ٹکڑا چولہے پر دہکا کر فرائنگ پین میں تکوں کے درمیان رکھ کر دس منٹ کیلئے ڈھک دیں۔ پین میں کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر تین سے چار منٹ گرم کریں اس میں ثابت گرم مصالحہ کڑکڑا کر پیاز کو سنہرا فرائی کر لیں۔ پھر اس میں سنکے ہوئے تکے اور بقیہ دہی پھینٹ کر ڈال دیں۔ چاول (بیس منٹ پہلے بھگو کر رکھے ہوئے) ڈال کر ہلکا سا بھونیں اور تین پیالی پانی ڈال دیں۔ اچھی طرح ملا کر درمیانی آنچ پر پکائیں، پانی خشک ہونے پر ڈھک کر ہلکی آنچ پر توے پر دم رکھ دیں۔

بادام پستہ کیک

اجزا:۔ بادام، پستہ (مکس) تقریباً تین چھٹانک، میدہ ایک پاؤ، انڈے چار عدد، چینی تین چھٹانک، مکھن ایک پاؤ، بیکنگ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچہ، ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچہ۔

ترکیب:۔ بادام، پستہ پانی میں ڈال کر چولھے پر رکھیں اور ایک ذرا سا جوش دے کر اُتار کے چھلکا علیحدہ کرلیں، پھر انہیں پیس کر میدے میں ملادیں۔ ساتھ ہی پسی ہوئی چینی، بیکنگ پاؤڈر اور مکھن بھی ملالیں، پھر میدہ گوندھتے وقت انڈوں کی زردی مکس کریں اور تقریباً 15 منٹ کے لیے اس آمیزے کو رکھ دیں۔

اب اوون کا سانچا لے کر اس میں مکھن لگا کاغذ رکھ کے اُوپر یہ آمیزہ بھر دیں۔ مگر پوری طرح نہ بھریں۔ پکنے کے بعد یہ پُھول کر پھیلے گا۔ سانچے کو اوون میں تقریباً پون گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔ ہاں! اوون میں رکھنے سے قبل کیک پر بادام، پستے کی ہوائیاں بھی ضرور سجائیں۔ اس سے کیک مزے دار ہونے کے ساتھ خوب صورت بھی لگے گا۔ لیجیے، لذیذ و منفرد کیک تیار ہے۔

FOOD DIARIES
HUM
مصالحہ
ونیلا بٹر کیک
اجزاء:
مکھن 125 گرام
دودھ 3/4 کپ
انڈے 3 عدد
ونیلا ایسنس 1 کھانے کا چمچ
کاسٹر شوگر 1 کپ
میدہ 1-1/2 کپ
بیکنگ پاؤڈر 1 کھانے کا چمچ
ترکیب:
ساس پین میں 125 گرام مکھن اور 3/4 کپ دودھ ڈال کر گرم کریں، مکھن پگھل کر دودھ میں اچھی طرح مکس ہو جائے تو چولہے سے ہٹا لیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔
ایک پیالے میں 3 عدد انڈے ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں، پھر اس میں 1 کھانے کا چمچ ونیلا ایسنس شامل کریں اور مزید کچھ دیر بیٹ کرلیں۔
اب اس میں تھوڑا تھوڑا کرکے دودھ اور 1 کپ کاسٹر شوگر بھی شامل کرتے رہیں، اس دوران مسلسل بیٹ کریں۔
پھر 1-1/2 کپ میدہ اور 1 کھانے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ڈال کے فولڈ کرلیں۔
اس کے بعد ایک کیک پین کو گریس کرکے بٹر پیپر لگائیں، پھر اس میں کیک کا بیٹر ڈال کے 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 30 سے 40 منٹ بیک کرلیں۔
کیک تیار ہو جائے تو اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں، پھر سانچے سے نکال دیں اور تھوڑی سی آئسنگ شوگر چھڑک کے سرو کریں۔
Gossip.pk
04-Jun-2013

FOOD DIARIES
مصالحہ
Masala
کیک رسک
اجزاء:
مکھن 250 گرام
میدہ 250 گرام
چینی 250 گرام
انڈے 6 عدد
بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچہ
لیمن فوڈ کلر 1 چٹکی
ترکیب:
ایک پیالے میں 250 گرام مکھن اور 250 گرام چینی ڈال کر اتنا بیٹ کریں کہ کریمی ہو جائے۔
اس میں ایک ایک کر کے 6 عدد انڈے شامل کریں اور مسلسل بیٹ کرتے رہیں۔
اس کے بعد 1 چٹکی لیمن فوڈ کلر کو تھوڑے سے پانی میں گھول کر شامل کر دیں۔
اب 250 گرام میدہ اور 1/2 چائے کا چمچہ بیکنگ پاؤڈر مکس کر کے انڈوں کے بیٹر میں شامل کریں اور اچھی طرح مکس کریں۔
پھر یہ بیٹر رسک بنانے والے سانچے میں ڈال کر 180 ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں 30 منٹ بیک کر لیں۔
پھر اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں، اس کے سلائس کاٹ کے بیکنگ ٹرے میں رکھ دیں۔
اس کے بعد 100 ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں 15 سے 20 منٹ مزید بیک کر لیں۔
MASALA TV COPYRIGHTS 2012
18-Oct-2012

فروٹ کیک

اجزاء:

کٹی گولڈن کشمش	1 کپ
کالی کشمش	1/2 کپ
نمک	1/2 چائے کا چمچ
کٹے اخروٹ	1-1/2 کپ
کٹے بادام	1 کپ
سنگترے کے چھلکے	3 کھانے کے چمچ
کدوکش لیموں کے چھلکے	1/4 کپ
بھنا کھوپرا	1 کپ
اورنج جوس	1/3 کپ
چینی	1/2 کپ
پسی جاوتری	1 چائے کا چمچ
پسا گرم مصالحہ	1 چائے کا چمچ
بیکنگ سوڈا	1 چائے کا چمچ
میدہ	1-1/2 کپ

ترکیب:

ایک باؤل میں 1 کپ کٹی گولڈن کشمش، 1/2 کپ کالی کشمش، 1-1/2 کپ اخروٹ، 1 کپ کٹے بادام، 1 کپ بھنا کھوپرا، 3 کھانے کے چمچ سنگترے کے چھلکے اور 1/4 کپ لیموں کے کدوکش چھلکے 1-1/2 کپ میدے کے ساتھ اچھی طرح کوٹ کرلیں۔

اب اس میں 1/2 کپ چینی، 1/3 کپ اورنج جوس، 1 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا، 1/2 چائے کا چمچ نمک، 1 چائے کا چمچ پسی جاوتری اور 1 چائے کا چمچ پسا گرم مصالحہ شامل کرکے اچھی طرح ملا کر یک جان کریں۔

اب تیار آمیزے کو 9 انچ کے گریس کیے ہوئے کیک پین میں ڈال کر 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 40 منٹ یا اتنا بیک کریں کہ ٹوتھ پک ڈال کر چیک کرنے پر صاف باہر آئے۔

کیک پین میں سے نکالنے سے پہلے اسے مکمل طور پر ٹھنڈا ہونے دیں۔

RECIPE CODE: FDS 1699, SEND TO 9486

Broadcast Date: December 16, 2013

سادہ کیک

اجزاء

میدہ	چار اونس	شکر	چار اونس
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	انڈے	تین عدد
مکھن	تین اونس	ونیلا ایسنس	تین قطرے

ترکیب

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر تین مرتبہ چھان لیں۔ شکر پیس لیں۔ انڈوں کو اتنا پھینٹیں کہ جھاگ سا بن جائے۔ ایک پیالے میں میدہ اور شکر کو ملا لیں۔ اس میں مکھن ڈال کر ہاتھوں سے مکس کر لیں۔ اب تھوڑا تھوڑا کر کے انڈوں کا آمیزہ ڈالتی جائیں۔ تاکہ گٹھلیاں نہ پڑیں۔ آخر میں ونیلا ایسنس ڈال کر مکس کریں۔ بیکنگ ڈش میں مکھن لگا لیں۔ یعنی اس کی سطح چکنی کریں۔ اور آمیزہ ڈال کر ایک سو اسی درجہ سینٹی گریڈ پر چالیس سے 45 منٹ تک بیک کریں۔

گاجر کا کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 1½ کپ
انڈے ۔ 3عدد
بیکنگ پاؤڈر ۔ 2½ چائے کے چمچے
گاجریں ۔ 2درمیانے سائز کی (کدوکش کرلیں)
اخروٹ ۔ ¾ کپ
براؤن شوگر ۔ 1¼ کپ
نمک ۔ ایک چٹکی
میٹھا سوڈا ۔ 1 چائے کا چمچہ
دارچینی پاؤڈر ۔ 2 چائے کے چمچے
تیل ۔ 1 کپ

ترکیب۔

اوون کو پہلے سے 180°c ،350°f ،180 gas mark پر گرم کرلیں۔

ایک پیالے میں براؤن شوگر، انڈے، نمک اور تیل ڈال کر چمچ سے مکس کریں۔اب ایک دوسرے برتن میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر، سوڈا اور دارچینی پاؤڈر ڈال کر مکس کریں اور انڈوں والے آمیزے میں ڈال کر چمچ سے مکس کر کے الیکٹرک بیٹر سے مکس کریں۔جب سب

ویلنٹائن چاکلیٹ ہارٹ کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 175 گرام	انڈے ۔ 3 عدد	ونیلا ایسنس ۔ 1 چائے کا چمچ
پسی ہوئی چینی ۔ 140 گرام	بیکنگ پاؤڈر ۔2 چائے کے چمچ	مکھن ۔ 150 گرام
نمک ۔ ایک چٹکی	کوکو پاؤڈر ۔ 60 گرام	کریم ۔ 150 گرام

ترکیب۔

سب سے پہلے چینی اور مکھن کو اچھی طرح الیکٹرک بیٹر سے مکس کریں، یہاں تک کہ کریم سی بن جائے، پھر ایک ایک کرکے انڈے بھی ڈالتے جائیں اور ساتھ ونیلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح بیٹ کرلیں۔(میدے، نمک، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو پہلے سے چھان کر رکھ لیں)۔پھر کریم ڈال کر بیٹ کریں، اب خشک آمیزہ ڈال کر ہاتھ سے یا چمچ سے مکس کرلیں۔اب اس مکسچر کو تیار شدہ ہارٹ والے کیک پین میں ڈال کر 180°C اور Gas مارک 4 پر 35 منٹ کے لیے پہلے سے گرم کئے اوون میں بیک کرلیں جب کیک تیار ہو جائے تو کیک کو مکمل ٹھنڈا کرکے دو حصوں میں کاٹ کر فلنگ اور آئسنگ سے کیک کو سجالیں۔

گاجر کا کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 1½ کپ
انڈے ۔ 3 عدد
بیکنگ پاؤڈر ۔ 2½ چائے کے چمچے
گاجریں ۔ 2 درمیانے سائز کی (کدوکش کرلیں)
اخروٹ ۔ ¾ کپ
براؤن شوگر ۔ 1¼ کپ
نمک ۔ ایک چٹکی
میٹھا سوڈا ۔ 1 چائے کا چمچہ
دارچینی پاؤڈر ۔ 2 چائے کے چمچے
تیل ۔ 1 کپ

ترکیب۔

اوون کو پہلے سے 180 gas mark، 350°f، 180°c پر گرم کرلیں۔

ایک پیالے میں براؤن شوگر، انڈے، نمک اور تیل ڈال کر چمچ سے مکس کریں۔ اب ایک دوسرے برتن میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر، سوڈا اور دارچینی پاؤڈر ڈال کر مکس کریں اور انڈوں والے آمیزے میں ڈال کر چمچ سے مکس کر کے الیکٹرک بیٹر سے مکس کریں۔ جب سب

چاکلیٹ ہیزل نٹ پونڈ کیکس

اجزاء:

مکھن	5 اونس
چینی	4 اونس
انڈے	2 عدد
میدہ	3/4 کپ
بیکنگ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
ونیلا ایسنس	1 چائے کا چمچ
چاکلیٹ ہیزل نٹ اسپریڈ	4 کھانے کے چمچ

ترکیب:

5 اونس مکھن اور 4 اونس چینی کو پھینٹ لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور فلفی ہو جائے۔ اب اس میں ایک ایک کرکے 2 عدد انڈے ڈالیں۔ پھر 1 چائے کا چمچ ونیلا ایسنس شامل کریں۔ اب اس میں 3/4 کپ میدہ اور 1/2 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر کا مکسچر فولڈ کرلیں۔ پھر آٹھ انچ کے لوف پین کو گریس کریں۔ آدھے مکسچر کو پین میں پھیلا کر اس میں 2 کھانے کے چمچ چاکلیٹ ہیزل نٹ اسپریڈ ڈال کر چمچ سے گھمائیں۔ اب باقی بچے بیٹر کو شامل کرکے مزید 2 کھانے کے چمچ چاکلیٹ ہیزل نٹ اسپریڈ ڈالیں اور دوبارہ چمچ سے گھمالیں۔ کیک کو 160c پر 30 منٹ بیک کریں اور ٹھنڈا کرکے سرو کریں۔

Broadcast date: 4-May-2015

بمبئی بیکری والا چاکلیٹ کیک

اجزاء۔

میدہ ۔ 150 گرام
انڈے ۔ 4 عدد
ونیلا ایسنس ۔ ½1 چائے کا چمچ
پسی ہوئی چینی ۔ 1 کپ
بیکنگ پاؤڈر ۔ 2 چائے کے چمچ
مکھن ۔ 200 گرام
کوکو پاؤڈر ۔ 25 گرام

ترکیب۔

سب سے پہلے چینی اور مکھن کو اچھی طرح الیکٹرک بیٹر سے مکس کریں، یہاں تک کہ کریم سی بن جائے، پھر ایک ایک کر کے انڈے اور ایک ایک کھانے کا چمچ خشک آمیزہ بھی ڈالتے جائیں، ساتھ ونیلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح بیٹ کر لیں۔ (میدے، کوکو پاؤڈر، اور بیکنگ پاؤڈر کو پہلے سے چھان کر رکھ لیں)۔ اب خشک آمیزہ ڈال کر ہاتھ سے یا چمچ سے مکس کر لیں۔ اب اس مکسچر کو گریس کئے "9"X9 کیک پین میں ڈال کر 180ºC اور Gas مارک 4 پر 40 منٹ کے لیے پہلے سے گرم کئے اوون میں بیک کر لیں، جب کیک تیار ہو جائے تو کیک کو مکمل ٹھنڈا کر کے دو حصوں میں کاٹ کر فلنگ والی آئسنگ اور گلیزڈ آئسنگ سے کیک کو سجا لیں۔

FOOD DIARIES

مصالحہ Masala

فرنچ فروٹ کیک

اجزاء:

کینڈیڈ اورنج پیل	3/4 کپ
کٹے اخروٹ	1/2 کپ
کشمش	1/2 کپ
گولڈن کشمش	1/2 کپ
میدہ	2 کھانے کے چمچے
مکھن	1/2 کپ
کاسٹر شوگر	1/2 کپ
شہد	2-1/2 کھانے کے چمچے
انڈے	2 عدد
کریم یا دودھ	1-1/2 کھانے کا چمچہ
اورنج جوس	2 کھانے کے چمچے
ونیلا ایسنس	1 چائے کا چمچہ
میدہ	1-1/2 کپ
بیکنگ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچہ

ترکیب:

پیالے میں 3/4 کپ کینڈیڈ اورنج پیل، 1/2 کپ کٹے اخروٹ، 1/2 کپ کشمش، 1/2 کپ گولڈن کشمش اور 2 کھانے کے چمچے میدہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

الگ سے ایک پیالے میں 1/2 کپ مکھن، 1/2 کپ کاسٹر شوگر اور 2-1/2 کھانے کے چمچے شہد ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں، اس کے بعد 2 عدد انڈے ڈال کر مزید کچھ دیر بیٹ کریں۔

پھر 1-1/2 کھانے کا چمچہ کریم یا دودھ، 2 کھانے کے چمچے اورنج جوس اور 1 چائے کا چمچہ ونیلا ایسنس ڈال کر مکس کر لیں۔

1-1/2 کپ میدہ اور 1/2 چائے کا چمچہ بیکنگ پاؤڈر ملا کر چھان لیں، پھر اسے بھی بیٹر میں ڈال کر فولڈ کر لیں۔

ساتھ ہی ڈرائی فروٹ والا آمیزہ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔

اب یہ بیٹر گریس کیے ہوئے 9 انچ کے لوف پین میں ڈالیں اور 175 ڈگری سینٹی گریڈ پر 10 منٹ بیک کریں۔

اس کے بعد اوون کا ٹمپریچر کم کر کے 165 ڈگری سینٹی گریڈ کر دیں اور مزید 45 منٹ بیک کریں۔

پھر اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں اور سلائس کاٹ کر سرو کریں۔

17-Dec-2012

چاکلیٹ کیک

اجزاء

میدہ ایک کپ

انڈے دو اعدد

بیکنگ پاؤڈر ا چمچ

چینی ایک کپ

وینیلا ایسنس ا چمچ

بادام پستے

کوکو پاوڈر ا چمچ

مکھن ۱۰۰ گرام

ترکیب

سب سے پہلے مکھن کو پگھلا کر انڈوں میں ڈال دیں اور اچھے سے بیٹ کریں۔

پھر اس میں چینی پیس کر شامل کریں اور بیٹ کرتے جائیں۔ پھر اس میں ایسنس شامل کریں۔

پھر ایک بال میں میدہ کوکو پاوڈر اور بیکنگ پاوڈر ڈال کر اچھے سے مکس کریں۔۔

اور اسے آمیزے مے ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اور اوون کے بال میں ڈال کر بیک کریں۔

مزے دار چاکلیٹ کیک تیار ہے۔۔

لیئرڈ فروٹ کیک

☆ 1 لیٹر دودھ کو دو برتنوں میں آدھا آدھا لیٹر ڈال کر اُبال لیں۔

☆ اب دونوں میں 1 کپ چینی میں سے آدھی آدھی شامل کریں۔

☆ جب اس میں اُبال آجائے تو ایک میں 2 کھانے کے چمچے ونیلا کسٹرڈ اور دوسرے میں 2 کھانے کے چمچے اسٹرابری کسٹرڈ شامل کر کے گھول لیں۔

☆ جب گاڑھا ہو جائے تو چولہا بند کر کے کسٹرڈ کو ٹھنڈا کر لیں۔

☆ اس کے بعد سرونگ ڈش میں ایک تہہ اسٹرابری کسٹرڈ کی لگائیں اور اوپر کیک رسک رکھ دیں۔

☆ پھر ونیلا کسٹرڈ کی ایک تہہ لگا کر کریم ڈالیں۔

☆ اس کے بعد اوپر 1 ٹن فروٹ کوکٹیل ڈالیں اور پھر 2 کھانے کے چمچے فرائی کیے ہوئے بادام ڈال کر سرد کریں۔

آج کی ڈش

ایگ لیس کیک

اشیا:

کنڈینسڈ ملک آدھا ٹن یا 2 سو گرام

میدہ پونے 3 کپ یا 240 گرام

کوکو پاؤڈر 40 گرام

بیکنگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ

آدھا چائے کا چمچ میٹھا سوڈا (سوڈا بائی کارب)

2 چائے کا چمچ آئسنگ شوگر، مکھن پگھلا ہوا آدھا کپ یا 60 گرام

ونیلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ، دودھ 1 سو ملی لیٹر،

1 سو ملی لیٹر کولا مشروب

ترکیب:

ایک برتن میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر، میٹھا سوڈا، آئسنگ شوگر اور کوکو پاؤڈر شامل کریں اور اسے ہاتھوں کی مدد سے اچھی طرح مکس کریں اور پھر کسی چھلنی سے چھان

لیں۔ اس عمل کو کم از کم 2 بار مزید دہرائیں۔ اب دوسرے برتن میں کنڈینسڈ ملک نکالیں۔ اس میں مکھن اور ونیلا ایسنس شامل کریں اور پھر اسے بیٹر کی مدد سے اتنا پھینٹیں کہ بالکل ہموار ہو جائے اور دونوں اشیا یکجان ہو جائیں۔ اب اس آمیزے میں کوکو پاؤڈر والا آمیزہ ایک چمچ ملائیں اور بیٹر سے بیٹ کریں۔ اس طرح سارا میدہ کنڈینسڈ ملک والے آمیزے میں شامل ہو جائے گا، اس دوران اگر آمیزہ گاڑھا ہو جائے تو اس میں دودھ بھی شامل کرتی جائیں۔ اس عمل کے دوران اس امر کا خاص خیال رکھیں کہ بیٹنگ کا عمل کسی ایک رخ پر ہو اگر پیالے میں دونوں جانب بیٹر کو گھمایا جائے گا تو اس کیک مناسب اونچائی نہیں حاصل کر پائے گا۔ جب تمام اشیا یکجان ہو جائیں تو اس آمیزہ کو مزید 5 منٹ کے لئے پھینٹیں اور پھر اس میں کوک شامل کر کے یکجان ہونے تک پھینٹیں۔ اب اس آمیزے کو پہلے سے گریس شدہ پین میں انڈیلیں، اس کی سطح کو چمچ سے ہموار کرنے کی ضرورت نہیں۔ اب اس سانچے کو پہلے سے 3 سو ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کئے گئے اوون میں رکھیں اور گیس مارک کو 5 منٹ کے لئے 2 سو ڈگری پر کر دیں، اس کے بعد آنچ کو 150 ڈگری پر کر دیں اور اس وقت تک پکائیں جب تک کیک تیار نہ ہو جائے۔

چاکلیٹ فج کیک

اجزاء

چار اونس مکھن
چار عدد انڈے
2/3 کپ بادام (پسے ہوئے)
1/4 چینی فالتو
چار اونس چاکلیٹ (باریک شدہ)
دو چائے والے چمچ ونیلا ایسنس
آدھا کپ میدہ
کوکو پاؤڈر

کیک پر چمک کے لئے اجزاء

۳/اکپ کارن سیرپ (یہ بوتلوں میں بند ملتا ہے)
دو کھانے کے چمچ پانی
ایک اونس مکھن
چار اونس چاکلیٹ

ترکیب

ایک "9 کے گول کیک پین کو چکنا کر کے کاغذ لگائیں اور اُسے بھی چکنا کر لیں۔
مکھن اور چاکلیٹ کو ایک پیالے میں ڈال کر گرم پانی پر رکھ کر پکا لیں۔
انڈوں کی سفیدیاں اور زردیاں الگ الگ کر لیں اور زردیوں میں چینی اور ایسنس ملا کر خوب پھینٹ لیں پھر اس میں مکھن اور چاکلیٹ ملا دیں اور پھر باداموں کو پیس کر ملائیں ساتھ ہی میدہ اور کوکو پاؤڈر بھی ملا کر پھینٹ لیں۔ سفیدیوں کو خوب پھینٹ کر جھاگ بنالیں اور اس میں فالتو چینی ڈال کر مزید پھینٹیں حتیٰ کہ سخت ہو جائیں پھر اس میں نرمی اور آہستگی سے چاکلیٹ والا مرکب ملا دیں اور سانچے میں ڈال کر بیک کر لیں۔ اوون کو 180°C پر پہلے سے گرم کر لیں۔ تقریباً 30 منٹ تک بیک کرنے کے بعد چند منٹ سانچے میں ہی رہنے دیں اور پھر لوہے کی جالی پر پلٹ کر ٹھنڈا ہونے دیں۔
glaze بنانے کے لیے تمام اجزاء کو پکا کر گاڑھا کر لیں اور پھر ٹھنڈے کیک پر گرم گرم glaze ڈال کر تمام کیک کو ڈھانپ (cover) دیں۔ اسٹرابیری اور بادام سے سجا دیں۔

HUM
مصالحہ
لیمن کیک
اجزاء:
میدہ 3 کپ
بیکنگ پاؤڈر 2 چائے کے چمچے
دودھ 1 کپ
مکھن 1 کپ
کاسٹر شوگر 1-1/4 کپ
انڈے 3 عدد
آلمنڈ ایسنس 1 چائے کا چمچہ
لیموں کا رس 3 کھانے کے چمچے
تازہ لیموں کا کدوکش چھلکا 1 کھانے کا چمچہ
گلیز کے لیے:
آئسنگ شوگر 1 پاؤنڈ
لیموں کا رس 3/4 کپ
ترکیب:
پہلے 1-1/4 کپ کاسٹر شوگر اور 1 کپ مکھن کو پھینٹ لیں ، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور فلفی ہوجائے۔ اب اس میں 3 عدد انڈے ایک ایک کرکے ڈالیں اور ہر انڈا ڈال کر اچھی طرح پھینٹتے جائیں۔ پھر اس میں 1 کھانے کا چمچہ لیموں کا کدو کش چھلکا، 2 چائے کے چمچے بیکنگ پاؤڈر اور 1 چائے کا چمچہ آلمنڈ ایسنس شامل کرکے مکس کریں۔ اب اس میں 1 کپ دودھ اور 3 کپ میدہ تھوڑا تھوڑا شامل کریں۔ ان سب کو اچھی طرح ملا کر کیک پین میں ڈالیں۔ پھر ان کو گریس کیے سینڈوچ پا ٹن میں 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 25 سے 30 منٹ بیک کریں۔ بیک ہونے کے بعد کیک پین کو جالی پر 10 منٹ ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر اس کے بعد پین سے نکال کر جالی پر مکمل ٹھنڈا کریں۔ گلیز کے لیے 1 پاؤنڈ آئسنگ شوگر کو 3/4 کپ لیموں کے رس کے ساتھ اچھی طرح مکس کرکے یک جان کرلیں۔ کیک میں ٹیسٹر کی مدد سے چھوٹے چھوٹے سوراخ کریں اور گلیز کو کیک پر ڈال دیں۔
MASALA TV COPYRIGHTS 2012
FOOD DIARIES
/foodrecipesurdu
www.lazziz.com
/lazziz

کریمی کافی کیک

کافی اسپنج کے اجزاء:

انڈے	3 عدد
چینی	1/2 کپ
میدہ	1/2 کپ
ونیلا ایسنس	1-1/2 چائے کا چمچ
کافی	1 کھانے کا چمچ

کریم آئسنگ کے اجزاء:

کریم	2 کپ
کافی	1 کھانے کا چمچ
ونیلا ایسنس	1 چائے کا چمچ

شوگر سیرپ کے اجزاء:

پانی	1 کپ
چینی	3 کھانے کے چمچ
کافی	1 چائے کا چمچ

ترکیب:

کافی اسپنج بنانے کے لیے 8 انچ کے گول ٹن کو گریس کرکے تھوڑا سا میدہ چھڑکیں اور ایک طرف رکھ دیں۔ اوون کو 190 ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کرلیں۔ ایک پیالے میں 3 انڈے پھینٹ کر 1 کھانے کا چمچ کافی، 1-1/2 چائے کا چمچ ونیلا ایسنس اور 1/2 کپ چینی ڈال کر مکس کرلیں۔ انڈے والے آمیزے میں 1/2 کپ میدہ چھان کر ڈالیں اور اچھی طرح ملائیں۔ اب تیار آمیزے کو بیکنگ ٹن میں ڈال کر 35 سے 40 منٹ بیک کریں اور ٹوتھ پک کی مدد سے چیک کرلیں۔ اگر کیک اوپر سے براؤن ہونے لگے تو المونیم فوائل سے کور کریں۔

Broadcast Date: April 03, 2014

Recipe Code: FDS 1917, Send to 9486

دعوت
کنگ فش کیک
اجزاء:
فش فلے 1/2 کلو
لیمن اسکن 1 عدد
اُبلے اور کچلے آلو 2 عدد
انڈے 2 عدد
باریک کٹی ہری مرچ 3 عدد
بریڈ کرمبز 1 کپ
میدہ 1/2 پیالی
باریک کٹے پارسلے 1/4 گٹھی
مسٹرڈ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
باریک کٹا سویا 1 کھانے کا چمچ
لیموں کا رس 1 کھانے کا چمچ
پسی کالی مرچ 1/2 چائے کا چمچ
مکھن 2 کھانے کے چمچے
تیل 3 کھانے کے چمچے
نمک حسب ذائقہ
ترکیب:
☆ پہلے 1/2 کلو فش فلے کو تھوڑے سے پانی کے ساتھ اُبال لیں اور ٹشو پیپر کی مدد سے خشک کرلیں۔
☆ اب اسے ہاتھ سے چورا کر کے ایک پیالے میں ڈالیں۔
☆ پھر اس میں 1 چائے کا چمچ مسٹرڈ پاؤڈر، 2 عدد اُبلے اور کچلے آلو، 2 کھانے کے چمچ مکھن، 1 کھانے کا چمچ باریک کٹا سویا، 1/4 گٹھی باریک کٹے پارسلے، 1 کھانے کا چمچ لیموں کا رس، 1 عدد لیمن اسکن، حسب ذائقہ نمک اور 1/2 چائے کا چمچ پسی کالی مرچ سے اچھی طرح سے میری نیٹ کرلیں۔
☆ جب ڈو تیار ہو جائے تو ان کے چھوٹے چھوٹے مگر موٹے سائز کے کباب بنا کر میدے میں کوٹ کریں۔
☆ پھر انھیں پھینٹے ہوئے 2 عدد انڈوں میں ڈِپ کریں اور آخر میں 1 کپ بریڈ کرمبز میں کوٹ کرلیں۔
☆ اب ایک پین میں 3 کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے ان کبابوں کو دونوں طرف سے ہلکی آنچ پر گولڈن فرائی کرلیں۔ مزے دار کنگ فش کیک تیار ہیں۔
Masala
MASALA TV COPYRIGHTS 2012
08-Feb-2012

آج کی ڈش

رائس کیک

چاول ایک کپ، کونٹ ملک دو کپ، سفید چینی
حسب ضرورت، براؤن شوگر تین کھانے کے چمچ
جیلٹین دو کھانے کے چمچ، گرم پانی تین کھانے
کے چمچ، پپیتا حسب پسند، لیموں ایک عدد، ترکیب:
چاولوں کو صاف کر کے چھ سے سات گھنٹے کے لیے بھگو
دیں، پھر اسی پانی میں ابال کر تھوڑا گلانے کے بعد
اضافی پانی نتھار دیں، گرم پانی میں جیلٹین گھول کر
چاولوں کو ملا دیں۔ ایک گول کیک کے سانچے کو چکنا کر
کے چاول میں ڈال کر کسی چمچے سے اچھی طرح دبائیں،
تاکہ مکمل سیٹ ہو جائے، براؤن شوگر کو پانی میں حل کر
کے ٹھنڈا کر لیں۔ سانچے سے کیک نکال کر براؤن شوگر ڈالیں، لیموں اور کٹے ہوئے فروٹ سے سجا کر پیش کریں
مزیدار کیک تیار خود بھی کھائیں اور مہمانوں کو بھی پیش کریں۔

سمپلی ونیلا کیک
اجزاء:
پسی چینی 1 کپ
مکھن 1/2 کپ
انڈے 2 عدد
ونیلا ایسنس 2 چائے کے چمچے
میدہ 1-1/2 کپ
بیکنگ پاؤڈر 1-3/4 چائے کا چمچہ
دودھ 1/2 کپ
ترکیب:
پہلے 1/2 کپ مکھن کو پھینٹ لیں۔ پھر اس میں ایک ایک کر کے دونوں انڈے شامل کریں اور پھینٹ لیں۔ اب اس میں 2 چائے کے چمچے ونیلا ایسنس شامل کر دیں۔ پھر 1-1/2 کپ میدے میں 1-3/4 چائے کا چمچہ بیکنگ پاؤڈر ملائیں۔ اب میدے کو پھینٹے ہوئے مکھن میں ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ آخر میں 1/2 کپ دودھ شامل کر کے ملائیں کہ آمیزہ یک جان ہو جائے۔ اب تیار آمیزے کو 9 انچ کے چوکور ٹن میں ڈالیں اور 175 ڈگری سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم کیے اوون میں 30 سے 40 منٹ بیک کر لیں۔
HUM
مصالحہ
MASALA TV COPYRIGHTS 2014
FOOD DIARIES
/foodrecipesurdu
www.lazziz.com
/lazziz

گلیزڈ چاکلیٹ چِپ کیک
کیک کے اجزا:
انڈے کی سفیدیاں 4 عدد
کریم آف ٹارٹر 1/4 چائے کا چمچہ
چینی 1-1/2 کپ
میدہ 2-1/2 کپ
بیکنگ پاؤڈر 2 چائے کے چمچے
بیکنگ سوڈا 1-1/2 چائے کا چمچہ
نمک 1 چائے کا چمچہ
بٹر ملک 1-1/2 کپ
کیک کے اجزا:
تیل 1/4 کپ
ونیلا ایسنس 1 کھانے کا چمچہ
منی چاکلیٹ چپس 1/2 کپ
چاکلیٹ ڈرزل کے لیے:
چاکلیٹ چپ یا کٹی چاکلیٹ 1/3 کپ
دودھ 2 کھانے کے چمچے
HUM
مصالحہ
FOOD DIARIES
RECIPE CODE: FDS-1805, SEND TO 9486
1/2
Broadcast Date: February 03, 2014

چاکلیٹ براؤنیز

اجزاء......میدہ: تین پیالی، کوکو پاؤڈر: دو کھانے کے چمچے، بیکنگ پاؤڈر: چار چائے کے چمچے، چینی: ڈیڑھ پیالی، انڈے: چار عدد، مکھن: ایک بڑا پیکٹ پگھلا لیں۔

ترکیب......سب سے پہلے میدہ، کوکو اور بیکنگ پاؤڈر کو ایک چھلنی میں ڈال کر تین سے چار مرتبہ اچھی طرح چھان لیں۔ اب ایک بڑے پیالے میں مکھن ڈال کر اچھی طرح سے پھینٹ لیں اور تھوڑی تھوڑی چینی ملاتی جائیں پھر ایک ایک کر کے چاروں انڈے، مکھن اور چینی میں ملا لیں۔ جب یہ تینوں چیزیں اچھی طرح مکس ہو جائیں تو میدہ، کوکو اور بیکنگ پاؤڈر جو چھان کر رکھا ہوا ہے، ان کو تین حصوں میں تقسیم کر دیں۔ دھیان رکھیں جب بھی کوئی خشک چیز ملائی جائے اس کو تین حصوں میں تقسیم کریں اور ایک ایک حصہ آہستہ آہستہ ملائیں۔ جب سب مکسچر اچھی طرح مکس ہو جائے تو سانچے کو ذرا سا چکنا کر لیں۔ خشک میدہ چھڑک کر سانچے کو جھٹکا دیں پھر تیار ہوا مکسچر سانچے میں ڈال کر تیس سے پینتیس منٹ تک بیک کر لیں۔ دس منٹ کیلئے ٹھنڈا ہونے دیں پھر چوکور ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔

چاکلیٹ براؤنیز

اجزاء......میدہ: تین پیالی، کوکو پاؤڈر: دو کھانے کے چمچے، بیکنگ پاؤڈر: چار چائے کے چمچے، چینی: ڈیڑھ پیالی، انڈے: چار عدد، مکھن: ایک بڑا پیکٹ پگھلا لیں۔

ترکیب......سب سے پہلے میدہ، کوکو اور بیکنگ پاؤڈر کو ایک چھلنی میں ڈال کر تین سے چار مرتبہ اچھی طرح چھان لیں۔ اب ایک بڑے پیالے میں مکھن ڈال کر اچھی طرح سے پھینٹ لیں اور تھوڑی تھوڑی چینی ملاتی جائیں پھر ایک ایک کر کے چاروں انڈے، مکھن اور چینی میں ملا لیں۔ جب یہ تینوں چیزیں اچھی طرح مکس ہو جائیں تو میدہ، کوکو اور بیکنگ پاؤڈر جو چھان کر رکھا ہوا ہے، ان کو تین حصوں میں تقسیم کر دیں۔ دھیان رکھیں جب بھی کوئی خشک چیز ملائی جائے اس کو تین حصوں میں تقسیم کریں اور ایک ایک حصہ آہستہ آہستہ ملائیں۔ جب سب مکسچر اچھی طرح مکس ہو جائے تو سانچے کو ذرا سا چکنا کر لیں۔ خشک میدہ چھڑک کر سانچے کو جھٹکا دیں پھر تیار ہوا مکسچر سانچے میں ڈال کر تیس سے پینتیس منٹ تک بیک کر لیں۔ دس منٹ کیلئے ٹھنڈا ہونے دیں پھر چوکور ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔

اجزاء

بسکٹ کا رول	ایک عدد	انڈے	دو عدد		
مارجرین یا مکھن	دو اونس	بادام و پستہ	حسب پسند		
کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ	مایونیز	آدھا کپ		
چینی	دو کھانے کے چمچ				

ترکیب

ایک پتیلی میں پانی ابال لیں پھر ایک چھوٹے ساس پین میں مکھن ڈال کر گرم پانی کے اوپر رکھ کر پکائیں۔ جب کسٹرڈ کی طرح ہو جائے تو پانی پر سے پین ہٹا لیں۔ اور مایونیز و خشک میوہ جات ملا دیں بسکٹ توڑ کر تین تین حصوں میں کر لیں۔ اور ان سب کو کسٹرڈ میں ملا دیں۔ دو کلو چینی یا کارن فلیکس والا خالی پولیتھین بیگ لے کر اس میں یہ مرکب ڈالیں۔ اور لفافے کو دبا دبا کر اس مرکب کو رول کی طرح نیچے کی جانب کر لیں اب بقیہ لفافے میں رول کر کے فریزر میں اتنی دیر رکھیں۔ کہ جم جائے۔ جب منجمد ہو جائے تو نکال کر لفافہ کاٹ کر الگ کر دیں۔ اور اس رول کو تیز چھری سے آدھا انچ یا قدرے کم موٹے قتلے کاٹ کر پلیٹ میں

ماربل ہنی اور چاکلیٹ کیک

اجزاء

185 گرام مکھن (200 گرام مکھن کا جو پیک ملتا ہے
اس میں سے اندازے سے کاٹ لیں)
1/2 کپ براؤن اور 1/4 کپ سفید چینی
دو عدد انڈے۔
ایک چائے کا چمچ ونیلا ایسنس
ڈیڑھ کپ میدہ
تین چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر
تقریباً 2/3 کپ دودھ
ایک کھانے کا چمچ شہد
ایک کھانے کا چمچ کوکو پاؤڈر
ایک چمچ پگھلی ہوئی چاکلیٹ

ترکیب

مکھن اور چینی کو خوب پھینٹ کر ایک ایک کر کے انڈے ملا کر پھینٹیں۔
اب میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان کر ملائیں ساتھ تھوڑا تھوڑا دودھ بھی ملا کر مناسب گاڑھا کر لیں، ضروری نہیں کہ سارا دودھ ڈالیں۔
مرکب کو آدھا آدھا کر کے ایک حصے میں شہد اور دوسرے میں کوکو اور چاکلیٹ پاؤڈر ملا دیں۔
اب چکنائی لگے سانچے میں دونوں مرکبات سے چمچ بھر بھر کر ڈال دیں اور مرکب میں ایک تنکے کو گول گول دائروں میں گھما دیں۔
180°C پر تقریباً 35 تک بیک کریں اور تیار ہونے پر دس منٹ تک سانچے میں رکھا رہنے دیں پھر نکال کر ٹھنڈا ہونے دیں۔
اب آئسنگ کے لئے ایک کھانے کا چمچ شہد کو دو چائے کے چمچ گرم پانی میں ملا کر آدھا کپ آئسنگ شوگر اور ایک کھانے کا چمچ کوکو پاؤڈر ملا دیں، اس آئسنگ کو کیک کے اوپر پھیلا دیں۔

بلیک فورسٹ کیک

اجزاء

بٹر	سو گرام	چینی (پسی ہوئی)	ایک سو پچاس گرام
انڈے	چار عدد	پانی	ایک کپ
میدہ	ایک سو پچاس گرام	بیکنگ پاؤڈر	تین چائے کے چمچ
مائیلو/کوکو پاؤڈر	چار کھانے کے چمچ		

ڈیکوریشن

لال چیری	چار سو پچاس گرام	کریم	چھ سو ملی لیٹر
بٹر	سو گرام	کوکنگ چاکلیٹ	تین سو پچاس گرام
آئسنگ شوگر	چار کھانے کے چمچ	مائیلو	تین کھانے کے چمچ

ترکیب

چار انڈوں کی سفیدی علیحدہ کر کے پھینٹ لیں۔ اس میں تھوڑی تھوڑی چینی ڈال کر ہلاتے جائیں۔ اچھی طرح حل ہونے پر ایک طرف رکھ لیں۔ اب بیکنگ پاؤڈر اور مائیلو (یا کوکو پاؤڈر) کو میدے میں ملا لیں۔ اسمیں پھینٹی ہوئی انڈوں کی سفیدی آہستہ آہستہ گھول لیں۔ اب پانی ملا کر لکڑی کے چمچ سے ان سب کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ اور تیار شدہ کیک کا مکسچر اس میں انڈیل دیں۔ خالی اوون کو 180°C پر بیس سے پچیس منٹ تک گرم کر کے اسی درجہ حرارت پر کیک کو دس منٹ تک بیک کر لیں۔ جب کیک پھول جائے تو اوون کا درجہ حرارت کم کر کے 120°C کر لیں۔ اور کیک کو مزید تیس منٹ تک بیک کر لیں۔ اب کیک کو سانچے (Baking dish) سے نکال لیں۔ اور ٹھنڈا ہونے کے بعد اسے درمیان سے دو برابر تہوں میں کاٹ لیں۔

ڈیکوریشن

چیری سیرپ کو کیک سپنج کے دونوں حصوں پر انڈیل دیں۔ چینی، کریم، مائیلو اور بٹر کو اکٹھا ملا کر ان کا پیسٹ بنا لیں۔ اس پیسٹ سے کیک کے ایک حصے کے اوپر اچھی طرح لیپ کر لیں۔ کٹی ہوئی چیریز اور کرش کی ہوئی چاکلیٹ کو کیک کے اوپر پھیلا دیں۔ اب کیک سپنج کا دوسرا حصہ اس کے اوپر رکھیں۔ اور کیک کے اوپر اور سائیڈز پر بچا ہوا پیسٹ لگا لیں۔ آئسنگ شوگر کو درمیان میں چھڑکیں اور کیک کو کرش کی ہوئی چاکلیٹ کریم اور چیریز سے سجا لیں۔ اب کیک کو پندرہ منٹ فریج میں رکھیں۔ لیجئے آپ کا بلیک فورسٹ کیک تیار ہے۔

چاکلیٹ چپ کیک
ترکیب:
☆2/3 کپ مکھن اور 1-3/4 کپ چینی کو بیٹ کر لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور فلوفی ہو جائیں۔
☆پھر اس میں 3 کپ میدہ، 1/2 3 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر اور 1/2 چمچ نمک شامل کریں۔ ساتھ میں اس میں 1-1/3 کپ دودھ بھی شامل کر دیں۔
☆اب اس میں 1-1/2 چائے کا چمچ ونیلا ایسنس اور 1 کپ چاکلیٹ چپ شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں۔
☆اب ایک الگ پیالے میں 4 انڈوں کی سفیدی کو اچھی طرح بیٹ کر کریم مکسچر میں فولڈ کر لیں۔
☆پھر اس تیار مکسچر کو ایک گریسڈ اور فلورڈ بنٹ پین میں ڈال کر 180c پر 50 منٹ کے لیے بیک کریں اور پین میں اسے 10 منٹ کے لیے ٹھنڈا ہونے دیں۔
☆اب اس کو ایک سرونگ پلیٹر میں نکال کر ٹھنڈا ہونے دیں اور اوپر ونیلا گلیز لگا دیں۔
☆ونیلا گلیز بنانے کے لیے ایک پیالے میں 1-1/2 کپ چینی، 1 کھانے کا چمچ مکھن، 1 کھانے کا چمچ ونیلا اور 2 کھانے کے چمچ آہستہ آہستہ دودھ شامل کر کے اچھی طرح اسموتھ کر لیں۔ پھر اس کو کیک پر سجا دیں۔
Masala Tv Copyrights
مصالحہ
MORNINGS

چیز کیک

اجزاء: کن ڈینس دودھ ایک ٹن، انڈے چار عدد (سفیدی، زردی الگ کر لیں) کارن فلور ڈیڑھ کھانے کے چمچ، لیموں کا رس آدھی پیالی، میری بسکٹ ایک پیکٹ، مکھن ایک کھانے کا چمچ۔

ترکیب: سب سے پہلے سارے بسکٹس ایک بیلن سے کچل کر اچھی طرح سے چورا کر لیں۔ پھر مکھن گرم کر کے اس چورے میں ملا دیں۔ ایک بیکنگ پین میں ذرا سی چکنائی لگا کر تیار کر لیں۔ پھر یہ چورا کیے ہوئے بسکٹس دو کھانے کے چمچے الگ کر لیں، باقی پین میں نیچے پھیلا دیں۔ زردی میں کارن فلور اور دودھ ملا کر خوب پھینٹ لیں۔ جب یہ تینوں چیزیں یک جان ہو جائیں تو لیموں کا رس ملا دیں، پھر سفیدی کو الگ پھینٹ لیں۔ اچھی طرح پھینٹ کر اس مکسچر میں ملا کر تیار کیے ہوئے بیکنگ پین میں بسکٹس کے چورے کے اوپر ڈال دیں اور اوپر سے بسکٹ کا چورا جو بچا کر رکھا ہوا ہے وہ چھڑک دیں۔ پہلے سے گرم شدہ اوون میں تیس سے چالیس منٹ تک بیک کر لیں، جب تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر لیں۔ مکھن کو چھری سے کنارے سے الگ کر لیں، جس ڈش میں پیش کرنا ہو تو سانچے کو الٹا کر کے نکال لیں تاکہ بیک کیا ہوا چورا اوپر آ جائے۔ کیک کی سجاوٹ کیلئے اسٹرابری یا اپنا پسندیدہ فروٹ بھی استعمال کر سکتی ہیں۔

دعوت

چاکلیٹ مفن

اجزاء

انڈے	6 عدد
کوٹنگ چاکلیٹ	150 گرام
شوگر سیرپ	2 کپ
بیکنگ پاؤڈر	15 گرام
کوکو پاؤڈر	50 گرام
میدہ	125 گرام
چینی	150 گرام
ونیلا ایسنس	چند قطرے

ترکیب:

☆ پہلے 6 عدد انڈوں کو ایک پیالے میں مکس کر لیں۔

☆ اب ان میں 150 گرام چینی اور 20 گرام بیکنگ پاؤڈر شامل کر دیں۔

☆ جب چینی اچھی طرح حل ہو جائے تو آہستہ آہستہ 125 گرام میدہ شامل کریں۔ میدے کے ساتھ 50 گرام کوکو پاؤڈر بھی ڈالیں۔

☆ جب کوکو پاؤڈر حل ہو جائے تو ونیلا ایسنس کے چند قطرے شامل کر کے اس آمیزے کو مولڈ میں ڈال دیں۔

☆ پھر اسے پہلے سے گرم اوون میں 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 15 منٹ بیک کر لیں۔ جب اچھی تیار ہو جائے تو اوون سے نکال کر کمرے کے درجہ حرارت پر ٹھنڈا ہونے دیں۔

☆ ٹوپنگ کے لیے 150 گرام کوٹنگ چاکلیٹ کو اسٹیم پر پگھلا لیں۔

☆ اس کے بعد مفنز اوون سے نکال لیں۔

☆ پھر پگھلی ہوئی چاکلیٹ کو مفنز کے اوپر اور کچھ کے اندر سرنج کی مدد سے شامل کر کے پیش کریں۔

04-Jan-2013

Gossip.pk
HUM
مصالحہ
رینبو کیک
کیک کے اجزاء:
انڈے 6 عدد
میدہ 6 اونس
ونیلا ایسنس 1 کھانے کا چمچہ
پسی چینی 6 اونس
بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچہ
ییلو فوڈ کلر تھوڑا سا
ریڈ فوڈ کلر تھوڑا سا
گرین فوڈ کلر تھوڑا سا
کیک کے اجزاء:
بلیو فوڈ کلر تھوڑا سا
پرپل فوڈ کلر تھوڑا سا
اورنج فوڈ کلر تھوڑا سا
آئسنگ کے لیے:
پھینٹی ہوئی کریم حسب ضرورت
مختلف فوڈ کلر حسب ضرورت
اسپر نکلز حسب ضرورت
فوڈ ڈائریز
www.facebook.com/masalafooddiaries
Broadcast Date: April 21, 2014
Recipe Code: FDS 1941, Send to 9486

پلین فروٹ کیک

اجزاء:

میدہ	2 کپ
کٹے مکس خشک میوے	1/2 کپ
کٹی ٹوٹی فروٹی	1/2 کپ
اورنج کے کٹے چھلکے	1/2 کپ
انڈے	3 عدد
براؤن شوگر	1 کپ
بیکنگ پاوڈر	1/2 چائے کا چمچہ
بیکنگ سوڈا	1/2 چائے کا چمچہ
پسی دارچینی	1/2 چائے کا چمچہ
بٹر ملک	3/4 کپ
تیل	1/2 کپ
شہد	1 کھانے کا چمچہ

ترکیب:

ایک باؤل میں پہلے 3 عدد انڈوں کو پھینٹیں۔ پھر ان میں 1 کپ براؤن شوگر ڈالیں اور اتنا پھینٹیں کہ چینی حل ہو جائے۔ اب 2 کپ میدہ، 1/2 چائے کا چمچہ بیکنگ پاؤڈر، 1/2 چائے کا چمچہ بیکنگ سوڈا اور 1/2 چائے کا چمچہ پسی دار چینی انڈوں والے آمیزے میں شامل کر کے ملالیں۔ پھر اس میں 3/4 کپ بٹر ملک ڈال کر بلینڈر کی مدد سے ملائیں۔ اب 1/2 کپ تیل ڈال کر دوبارہ بلینڈ کریں۔ 1/2 کپ کٹی ٹوٹی فروٹی، 1/2 کپ اورنج کے چھلکے اور 1/2 کپ کٹے مکس ڈرائی فروٹ اس میں شامل کر کے ملائیں۔ پھر اس میں 1 کھانے کا چمچہ شہد بھی ملالیں۔ اب تیار آمیزے کو بیکنگ ٹن میں انڈیل کر 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 45 منٹ بیک کریں۔ پھر اسے تھوڑی دیر ٹھنڈا ہونے دیں اور بعد میں جالی پر نکال کر مکمل ٹھنڈا کرلیں۔

کھویا پڈنگ

اجزاء؛

انڈے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس چھ عدد کنارے کاٹ لیں، دودھ تین کپ، چینی آدھا کپ، کھویا آدھا کپ، زعفران ایک چائے کا چمچ، سبز الائچی ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی، بادام حسبِ ضرورت باریک کٹے ہوئے، چاندی کے ورق حسبِ ضرورت، مکھن حسبِ ضرورت

ترکیب؛

سلائسز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر مکھن میں فرائی کرلیں۔ایک برتن میں دودھ، چینی اور کھویا ڈال کر

پکائیں۔کھویا نرم ہوجائے تو اس میں سلائسز کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔تھوڑی دیر بعد اس میں زعفران اور الائچی شامل کردیں۔جب گاڑھا ہوجائے تو چولہے سے اتار کر رکھ لیں۔اب انڈے کو پھینٹ کر اس میں شامل کردیں۔اوون پروف ڈش میں مکھن لگائیں۔یہ آمیزہ ڈش میں ڈال کر سیٹ ہونے تک اوون میں بیک کرلیں۔اوون سے نکال کر ٹھنڈا کرلیں۔باریک کٹے ہوئے بادام اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

رسوئی گھر

عید کولڈ کیک

اجزاء: سادہ بسکٹ، ایک پیکٹ۔ کوکو پاؤڈر، تین چائے کے چمچ۔ دودھ، دو کھانے کے چمچ۔ اورنج جیلی، ایک پیکٹ۔ انناس کیوبز، ایک پیالی۔ مارجرین، دو کھانے کے چمچ۔ چینی، آدھی پیالی۔ کنڈینسڈ ملک، آدھی پیالی۔ فریش کریم، دو سو پچاس گرام

ترکیب......دو چمچ مارجرین میں بسکٹ کے ٹکڑے کر کے فرائی کریں۔ جب بسکٹ کرکرے ہو جائیں تو ایک پیالے میں ان کی تہہ لگا دیں۔ اب پانچ چمچ چینی میں کوکو پاؤڈر ملا کر چولہے پر اس کا پیسٹ بنالیں۔ اس کو ٹھنڈا کر کے بسکٹس کی تہہ پر ڈال دیں۔ پھر انناس کی تہہ لگا کر اوپر سے کنڈینسڈ ملک ڈالیں اور فریج میں رکھ دیں۔ اورنج جیلی بنا کر ٹھنڈی کریں اور کیک کے اوپر لگا دیں، کچھ جیلی بچا کر فریج میں رکھ دیں۔ اب فریش کریم میں چینی ڈال کر خوب پھینٹیں، یہاں تک کہ جھاگ بن جائے۔ آئسنگ گن کی مدد سے کیک پر ڈیزائن بنائیں اور درمیان میں انناس کا پھول بنا دیں یا چاکلیٹ چپس سے اسے سجا دیں، اطراف میں جیلی کاٹ کر سجائیں۔ اب اسے فریزر میں رکھ کر خوب جما لیں۔ مزے دار کولڈ کیک تیار ہے۔ تیز چھری سے کاٹ کر پیس بنائیں اور سرو کریں۔

اورنج کپ کیکس
اجزاء:
ان سالٹڈ بٹر 1/2 کپ
پسی چینی 2/3 کپ
انڈے 3 عدد
ونیلا ایسنس 1-1/2 چائے کا چمچہ
اورنج ایسنس 1/2 چائے کا چمچہ
اورنج کا چھلکا 1 اورنج کا
میدہ 1-1/2 کپ
بیکنگ پاؤڈر 1-1/2 چائے کا چمچہ
اجزاء:
نمک 1/4 چائے کا چمچہ
دودھ 1/4 کپ
کریم چیز فروسٹنگ کے لیے:
کریم چیز 8 اونس
مکھن 3 کھانے کے چمچے
ونیلا ایسنس 1 چائے کا چمچہ
آئسنگ شوگر 1-1/2 کپ
1/2
RECIPE CODE: FDS 1784, SEND TO 9486
Broadcast Date: January 24, 2014
HUM
مصالحہ
FOOD DIARIES
MASALA TV COPYRIGHTS 2014

آئسنگ کیلئے اجزاء۔

پگھلی ہوئی چاکلیٹ ۔ ½ کپ　　　فریش کریم ۔ 2 کپ　　　کریم کو پھینٹ کر چاکلیٹ مکس کرلیں۔

چاکلیٹ ساس۔

کریم ۔ 200 ملی لیٹر　　　کرش کی ہوئی چاکلیٹ ۔ 1 کپ

کریم کو نیم گرم کرکے چاکلیٹ ڈال کر ساس تیار کرلیں۔

ترکیب۔

اب کیک کے ایک حصے پر کریم کی ایک تہہ لگائیں، پھر چاکلیٹ ساس، پھر دوسرا حصہ رکھیں اور کریم اور ساس پھیلائیں، پھر تیسرا حصہ رکھ کر سارے کیک کو کریم سے سجالیں۔ آخر میں تھوڑی سی کریم میں گلابی رنگ مکس کرکے ایک اور کریم کی کوٹنگ کردیں۔

Food DIARIES
آئس کریم کیک
اجزاء:
چاکلیٹ کیک اسپنج 9انچ
دودھ 1/4 کپ
ونیلا آئس کریم 2لیٹر
چاکلیٹ آئس کریم 1لیٹر
فج سوس 1 کپ
چیریز سجانے کے لیے
کریم سجانے کے لیے
ترکیب:
9انچ کے ایک لوز بوٹم کیک ٹن میں پلاسٹک لگا دیں۔
چاکلیٹ کیک اسپنج کو درمیان سے دو ٹکڑوں میں کاٹ کر ایک ٹکڑا
کیک ٹن میں رکھ دیں۔
اسے 1/4 کپ دودھ سے بھگو لیں۔ پھر اس پر 1 لیٹر ونیلا آئس
کریم پھیلا دیں۔ اسے جمنے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔
اس کے بعد 1 لیٹر چاکلیٹ آئس کریم کی تہہ لگائیں۔ پھر اسے بھی
سیٹ ہونے کے لیے کچھ دیر فریز کر دیں۔
اب اس پر تھوڑا سا فج سوس پھیلا دیں۔ اسے بھی جمنے کے لیے کچھ
دیر فریج میں رکھیں۔
آخر میں بقیہ 1 لیٹر ونیلا آئس کریم کی تہہ لگائیں۔ مزید کچھ دیر کے
لیے فریج میں جمائیں۔
آخر میں فج سوس، چیریز اور کریم سے گارنش کریں۔ پھر ٹکڑوں میں
کاٹ کر سرو کریں۔
MASALA TV COPYRIGHTS

لاوا کپ کیک

اجزاء:

چاکلیٹ ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 1/2 کپ

میدہ ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 1/4 کپ

مکھن ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 1/4 کپ

انڈے ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 4 عدد

چینی ۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔ 1/4 کپ

ونیلا ایسنس 1/2 چائے کا چمچہ

ترکیب:

چاکلیٹ اور مکھن کو میلٹ کرلیں۔انڈے میں چینی ڈال کر بیٹ کرلیں۔اب اس میں چاکلیٹ مکھن والا مکسچر ڈال کر مکس کرلیں اور میدہ ڈال کر مکس کرکے کپ میں آئلنگ کرنے کے بعد مکسچر ڈال کر180 ڈگری پر 8 منٹ کے لئے بیک کرلیں۔8 منٹ سے زیادہ نہ رکھیں۔نہیں تو سوس نہیں نکلے گا لاوے کی طرح۔

جائنٹ ویلنٹائن کوکی

اجزاء:

میدہ	1 کپ اور 2 کھانے کے چمچے
بیکنگ سوڈا	1/2 چائے کا چمچہ
نمک	1/2 چائے کا چمچہ
مکھن	1/2 کپ
پیکڈ براؤن شوگر	1/2 کپ
پسی چینی	1/3 کپ
ونیلا ایسنس	1/2 چائے کا چمچہ
انڈا	1 عدد
چاکلیٹ چپس	1 کپ
پگھلی چاکلیٹ	8 اونس (سجانے کے لیے)
اسپر نکلز/ٹائنی ہارٹس	8 اونس (سجانے کے لیے)

ترکیب:

ایک چھوٹے باؤل میں 1 کپ اور 2 کھانے کے چمچے میدہ، 1/2 چائے کا چمچہ بیکنگ سوڈا اور 1/2 چائے کا چمچہ نمک اچھی طرح ملا لیں۔ ایک بڑے باؤل میں 1/2 کپ مکھن، 1/2 کپ پیکڈ براؤن شوگر، 1/3 کپ پسی چینی اور 1/2 چائے کا چمچہ ونیلا ایسنس ڈال کر پھینٹ لیں۔ اب 1 انڈا پھینٹیں اور مکھن والے آمیزے میں تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیں اور پھینٹتے رہیں۔ پھر اس میں 1 کپ چاکلیٹ چپس بھی ملائیں اور تیار آمیزے کو گریس کیے ہارٹ شیپ بیکنگ ٹن میں انڈیل کر پھیلا لیں۔ اب کیک کو 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 20 سے 30 منٹ یا گولڈن براؤن ہونے تک بیک کریں۔ پھر اوون سے نکالیں اور 10 منٹ کے لیے ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر ٹن سے جالی پر نکال کر مکمل ٹھنڈا ہونے دیں۔ اب 8 اونس چاکلیٹ پگھلائیں اور کوکی کے اوپر ڈال کر پھیلائیں۔ پھر اسپر نکلز یا ٹائنی ہارٹس سے سجا لیں۔

RECIPE CODE: FDS-1831, SEND TO 9486

Broadcast Date: February 14, 2014

آئرش ٹی کیک
اجزاء:
مکھن 1/2 کپ
پسی چینی 1 کپ
انڈے 2 عدد
ونیلا ایسنس 1-1/2 چائے کا چمچہ
میدہ 1-3/4 کپ
بیکنگ پاؤڈر 2 چائے کے چمچے
نمک 1/2 چائے کا چمچہ
دودھ 1/2 کپ
آئسنگ شوگر 1/4 کپ
ترکیب:
175 ڈگری سینٹی گریڈ پر اوون گرم کریں۔ 9 انچ کے گول پین کو گریس کر کے میدہ چھڑک لیں۔ ایک باؤل میں 1/2 کپ مکھن اور 1 کپ پسی چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹیں۔ پھر ایک ایک کر کے 2 انڈے شامل کر کے پھینٹ لیں اور 1-1/2 چائے کا چمچہ ونیلا ایسنس ملائیں۔ اب باری باری 1-3/4 کپ میدہ، 2 چائے کا چمچہ بیکنگ سوڈا اور 1/2 چائے کا چمچہ نمک 1/2 کپ دودھ کے ساتھ آمیزے میں ملائیں۔ اگر آمیزہ زیادہ گاڑھا ہو جائے تو 1 یا 2 کھانے کے چمچے دودھ مزید شامل کریں۔ پھر تیار آمیزے کو گریس کیے پین میں ڈال کر پھیلائیں اور 30 سے 35 منٹ یا مکمل بیک ہونے اوون میں پکائیں۔ اوون سے نکال کر پین کو جالی پر رکھیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر کیک کو جالی پر نکالیں اور مکمل ٹھنڈا کریں۔ سرو کرنے سے پہلے 1/4 کپ آئسنگ شوگر کیک پر چھڑک لیں۔
HUM
مصالحہ
MASALA TV COPYRIGHTS
FOOD DIARIES
RECIPE CODE: FDS-1838, SEND TO 9486
Broadcast Date: February 21, 2014

چاکلیٹ کوکونٹ کیک
اجزاء:
اُبلا پانی 1/2 کپ
کٹی چاکلیٹ 4 اونس
میدہ 2 کپ
کوکو پاوڈر 1/4 کپ
بیکنگ سوڈا 1 چائے کا چمچہ
نمک 1 چائے کا چمچہ
چینی 2 کپ
اَن سالٹڈ بٹر 1 کپ
زردی الگ کیے انڈے 4 عدد
ونیلا ایسنس 1 چائے کا چمچہ
بٹر ملک 1 کپ
اجزاء:
فروسٹنگ کے لیے:
چینی 1 کپ
ایواپوریٹڈ ملک 1 کین
اَن سالٹڈ بٹر 1/2 کپ
انڈے کی زردی 3 عدد
ونیلا 1 چائے کا چمچہ
کھوپرا 2-1/3 کپ
کٹے اخروٹ 1-1/2 کپ
HUM
مصالحہ
MASALA TV COPYRIGHTS 2014
FooD DIARIES
1/2
RECIPE CODE: FDS-1796, SEND TO 9486
Broadcast Date: January 30, 2014

HUM
مصالحہ
FOOD DIARIES
بلیک فوریسٹ کیک
اجزاء:
انڈے 4 عدد
کاسٹر شوگر 4 اونس
میدہ 3 اونس
بیکنگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچہ
کوکو پاؤڈر 1 اونس
فلنگ کے لیے:
بلیک چیریز 420 گرام ٹن
کارن فلور 2 کھانے کے چمچے
ونیلا ایسنس 1 چائے کا چمچہ
کریم 600 ملی لیٹر
کٹے اور بھنے بادام 2 اونس
کدوکش چاکلیٹ سجانے کے لیے
ترکیب:
پیالے میں 4 عدد انڈے ڈال کر اچھی طرح بیٹ کرلیں، پھر اس میں 4 اونس کاسٹر شوگر شامل کریں اور مزید کچھ دیر بیٹ کرلیں۔
اس کے بعد 3 اونس میدہ، 1 چائے کا چمچہ بیکنگ پاؤڈر اور 1 اونس کوکو پاؤڈر ڈال کے فولڈ کرلیں۔
اب اس آمیزے کو 9 انچ کے اسپرنگ فوم ٹن میں ڈال کے 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 30 منٹ بیک کرلیں۔
اس کے بعد اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں۔ پھر کیک کو ٹن سے نکال کر جالی پر رکھ دیں۔
فلنگ کے لیے ایک سوس پین میں تھوڑا سا چیریز والا سیرپ اور 2 کھانے کے چمچے کارن فلور ڈال کے پکنے رکھ دیں۔ گاڑھا ہو جائے تو چولہے سے ہٹالیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔
اس کے بعد 1 چائے کا چمچہ ونیلا ایسنس اور بلیک چیریز کا 420 گرام والا ٹن ڈال کر مکس کرلیں۔ تھوڑی سی چیریز گارنش کے لیے بچالیں۔
اب ایک پیالے میں 600 ملی لیٹر کریم کو اچھی طرح پھینٹ لیں، پھر کیک کو دو لیئرز میں کاٹ لیں، ایک لیئر پر تھوڑی سی کریم لگائیں۔ پھر اس پر چیریز والا آمیزہ پھیلا دیں۔
اوپر سے کیک کا دوسرا حصہ رکھ دیں، پھر اس پر پھینٹی ہوئی کریم پھیلا دیں۔
اس کے بعد پائپنگ بیگ میں کریم بھر کے کیک کو گارنش کریں، پھر 2 اونس کٹے اور بھنے بادام اور کدوکش چاکلیٹ چھڑک دیں۔
آخر میں بچی ہوئی چیریز سے سجا کر سرو کریں۔
22-May-2013

آلمنڈ ماربل کیک

اجزاء

انڈے	تین عدد	میدہ	چار اونس		
پسی ہوئی چینی	چار اونس	مکھن	تین اونس		
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	ونیلا ایسنس	چار قطرے		
دودھ	ایک چوتھائی کپ	باریک کٹے ہوئے بادام	تین کھانے کے چمچ		
کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ				

ترکیب

میدے میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر تین مرتبہ چھان لیں۔ اس میں چینی، مکھن اور دودھ ملائیں۔ اور اچھی طرح مکس کریں۔ اگر ہاتھوں سے نہ مکس کرنا چاہیں تو لکڑی کا چپٹا چمچ استعمال کریں۔ انڈوں کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اور میدے کے آمیزے میں تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیں۔ اور ساتھ ہی پھینٹتی جائیں۔ تاکہ گٹھلیاں نہ بن جائیں۔ اب اس آمیزے کو دو حصوں میں بانٹ لیں۔ ایک میں کوکو پاؤڈر ملا کر پھینٹیں اور دوسرے حصے میں ونیلا ایسنس اور بادام ڈال کر ملائیں۔ اب مکھن لگی ہوئی بیکنگ ڈش میں پہلے بادام کے آمیزے کی تہہ لگائیں۔ پھر کوکو پاؤڈر والی تہہ لگائیں۔ دوبارہ بادام کے آمیزے کی تہہ بچھائیں۔ غرض اسی طرح تمام آمیزہ ڈال دیں۔ اب ٹرے کو تھوڑا سا ہلا کر ایک سو اسی درجہ سینٹی گریڈ پر تقریباً 40 سے 45 منٹ تک بیک کریں۔

سویٹ فرنچ ٹوسٹ

اجزاء:۔

ڈبل روٹی 6 سلائس

انڈے 3 عدد، چینی 4 کھانے کے چمچ

خشک دودھ 2 کھانے کے چمچ

تھوڑے سے پستے بادام باریک کٹے ہوئے

[illegible] ئی کیلئے

ترکیب:۔

ڈبل روٹی کے کنارے الگ کرکے ایک سلائس کے 4 ٹکڑے کرلیں، انڈے میں چینی، دودھ اور پستے بادام شامل کرکے اچھی طرح پھینٹیں تاکہ چینی مکس ہوجائے، اب ڈبل روٹی انڈے میں اچھی طرح ڈپ کریں تاکہ ڈبل روٹی میں انڈا اچھی طرح جذب ہوجائے اب ہلکی آنچ پر سنہری مائل ہونے تک فرائی کرلیں۔ سویٹ فرنچ ٹوسٹ تیار ہیں۔

HUM
مصالحہ
لیپرڈ پرنٹ کیک سینڈوچ
اجزاء:
کاسٹر شوگر 8 اونس
ان سالٹڈ بٹر 200 گرام
انڈے 4 عدد
گرم پانی 2 کھانے کے چمچ
ونیلا ایسنس 1/2 چائے کا چمچ
میدہ 8 اونس
بیکنگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
بیکنگ سوڈا 1 چائے کا چمچ
نمک 1/4 چائے کا چمچ
دودھ 1/4 کپ
فوڈ کلر (بلیک، براؤن، پیلا) حسب ضرورت
گناش پھیلانے کے لیے
ترکیب:
☆ پہلے 200 گرام ان سالٹڈ بٹر اور 8 اونس کاسٹر شوگر کو بیٹ کریں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور فلفی ہو جائے۔
☆ اب 4 عدد انڈوں کو مکسچر میں ایک ایک کر کے شامل کریں اور ہر انڈا ڈال کر اچھی طرح پھینٹتے جائیں۔
☆ پھر اس میں 2 کھانے کے چمچ گرم پانی اور 1/2 چائے کا چمچ ونیلا ایسنس شامل کر کے بیٹ کریں۔
☆ اب الگ پیالے میں 8 اونس میدہ، 1 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر، 1 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا اور 1/4 چائے کا چمچ نمک ڈال کر مکس کریں۔
☆ اس کے بعد میدے کے آدھے مکسچر کو تمام اجزاء کے ساتھ بیٹ کریں اور مزید میدہ بھی شامل کر دیں۔ اب اس میں 1 کھانے کا چمچ دودھ ڈال کر ہلکی رفتار پر بیٹ کریں، یہاں تک کہ کیک کا بیٹر شائنی ہو جائے۔
☆ پھر 4-5 کھانے کے چمچ کیک کا بیٹر لے کر مختلف پیالوں میں ڈالیں۔
☆ ایک حصے میں براؤن کلر اور دوسرے میں بلیک کلر ڈال دیں۔ بچے ہوئے حصے میں پیلا کلر ڈال کر مکس کر لیں۔
☆ اب بٹر پیپر سے ایک ریکٹینگلر کیک پین کو گریس اور لائن کر لیں۔
☆ پھر براؤن اور بلیک کلر سے پین پر لیپرڈ پرنٹ بنائیں۔ پیلا مکسچر کو اوپر ڈال دیں۔
☆ اب اسے پھیلا دیں اور پہلے سے گرم اوون میں 160c یا 180c پر بیک کر لیں۔
☆ جب وہ بیک ہو جائے تو اسے مکمل طور پر ٹھنڈا کر لیں۔ پھر اسکوائرز میں کاٹ لیں۔
☆ اب دو ٹکڑوں کا گناش کے ساتھ سینڈوچ بنا کر سرو کریں۔
Masala mornings
BROADCAST DATE : Dec 9th 2014
www.facebook.com/MASALAMORNINGSSHOW

ایوری ڈے فروٹ کیک

اجزاء

میدہ	دوسو پچاس گرام (80 اونس)	بیکنگ پاوڈر	ایک چائے کا چمچ

(نوٹ: میدہ اور بیکنگ پاوڈر ملا کر دو سے تین مرتبہ چھان لیں)

دار چینی پاوڈر	آدھا چائے کا چمچ		
کشمش	ایک سو پچیس گرام	انڈہ	ایک عدد
چیریز	پچاس گرام (دو حصوں میں برابر تقسیم کر لیں)		
گھی	ایک سو پچیس گرام	باریک براؤن چینی	ایک سو پچیس گرام
فریش دودھ	پانچ کھانے کے چمچ		

ترکیب

اوون کو پہلے سے 180°F گرم کر لیں۔ چھ انچ کے گول پین کو ہلکا سا چکنا کر کے میدہ چھڑک کر رکھ دیں۔ میدے میں آہستہ آہستہ گھی شامل کرتے ہوئے بریڈ کرمز کی طرح بنالیں۔ تمام ڈرائی فروٹ شامل کر دیں۔ چینی، انڈہ، اور دودھ ڈال کر بیٹر سے اچھی طرح روئیں دار (Fluffy) ہونے تک بیٹ کر لیں۔ یہ بیٹر پین میں ڈال کر اوون میں ڈیڑھ گھنٹے بیک کریں۔ گولڈن براؤن ہونے پر اوون سے نکال کر ٹھنڈا ہونے دیں پھر پین سے نکال کر کیک کو ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔ حسب ذائقہ بادام، چیریز سے کیک کو سجائیں۔

سمپلی ونیلا کیک
1 کپ
1/2 کپ
2 عدد
2 چائے کے چمچے
1-1/2 کپ
1-3/4 چائے کا چمچ
1/2 کپ
ترکیب:
پہلے 1/2 کپ مکھن کو پھینٹ لیں۔ پھر اس میں
ایک ایک کر کے دونوں انڈے شامل کریں اور
پھینٹ لیں۔ اب اس میں 2 چائے کے چمچے ونیلا
ایسنس شامل کر دیں۔ پھر 1-1/2 کپ میدے
میں 1-3/4 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ملائیں۔
اب میدے کو پھینٹے ہوئے مکھن میں ڈال کر اچھی
طرح ملائیں۔ آخر میں 1/2 کپ دودھ شامل
کر کے ملائیں کہ آمیزہ یک جان ہو جائے۔ اب
تیار آمیزے کو 9 انچ کے چکور ٹن میں ڈالیں اور
175 ڈگری سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم کیے اوون
میں 30 سے 40 منٹ بیک کر لیں۔

آلو کا کیک

اجزاء:

آلو آدھا کلو

دلیہ 100 گرام، پانی میں بھگو لیں

ٹماٹر 2 عدد

ہری پیاز دو عدد

پنیر 100 گرام

یخنی چار سے پانچ کھانے کے چمچ

انڈے دو عدد

نمک حسب ذائقہ

سفید مرچ پاؤڈر حسب ذائقہ

مکھن دو کھانے کے چمچ

ترکیب:۔ الو ابال کر میش کر لیں، ایک پیالے میں آلو، دلیہ، ٹماٹر، ہری پیاز، پنیر، یخنی، انڈے، سفید مرچ پاؤڈر اور مکھن ڈال کر خوب اچھی طرح مکس کر لیں، اب کیک بنانے والا ٹن لیں اور اسے آئل لگا لیں، تیار کئے ہوئے آمیزے کو پہلے سے گرم اوون میں 180 سینٹی گریڈ پر 15 منٹ تک پکائیں، جب کیک کی اوپری سطح گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال لیں اور پیش کریں۔

کیک کسٹرڈ (پھلوں کے ساتھ)

اجزاء

نرم فروٹ کیک	ایک عدد	دودھ	ایک لٹر
چینی	چار کھانے کے چمچ	اخروٹ	ایک پیالی۔ کٹے ہوئے
تازہ کریم	ایک پیکٹ	جیلی	ایک پیکٹ
کیلا	چار عدد	اناناس	تھوڑا سا
سیب	دو عدد	کینو	دو عدد
انگور	ایک پیالی		

ترکیب

ایک دیگچی میں دودھ اور چینی ملا کر گرم کر لیں اور ساتھ میں کارن فلور ڈال کر گاڑھا کسٹرڈ تیار کر لیں۔ ایک سرونگ ڈش میں کیک کے ٹکڑے ڈالیں۔ اور پھر تمام پھلوں کے ٹکڑے ڈال کر ایک تہہ بچھائیں اور پھر اوپر سے کسٹرڈ ڈالیں۔ اسی طرح تہہ بہ تہہ کسٹرڈ کیک اور فروٹ کی تہہ بچھائیں۔ آخر میں جیلی کے ٹکڑے اوپر سے اچھی طرح سجا دیں۔ پھر کریم ڈال کر ٹھنڈا کریں اور ٹھنڈا ہونے پر نوش فرمائیں۔

ہانڈی
HUM
مصالحہ
پائن ایپل اسپلٹ کیک
اجزاء:
ڈائجسٹو بسکٹس 1 پیکٹ
لو فیٹ ملک 2 پیالی
کوٹیج چیز حسب ضرورت
پائن ایپل (کیوبز) 1/2 کپ
لو فیٹ کریم 1 پیکٹ
براؤن شوگر 2 کھانے کے چمچے
کارن فلور 2 کھانے کے چمچے
باریک کٹے بادام 10 عدد
ترکیب:
☆ 1 پیکٹ ڈائجسٹو بسکٹس کو چورا کر لیں۔
☆ ایک سوس پین میں 2 پیالی لو فیٹ ملک اور 2 کھانے کے چمچے کارن فلور ملا کر گاڑھا کسٹرڈ بنا لیں۔
☆ ایک پھیلے ہوئے ڈش میں نیچے کسٹرڈ ڈال کر چورا کیے ہوئے بسکٹس کی تہہ لگائیں۔
☆ اب حسب ضرورت کوٹیج چیز، 1 پیکٹ لو فیٹ کریم اور 2 کھانے کے چمچے براؤن شوگر ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں اور بسکٹس کے اوپر ڈال دیں۔
☆ اس کے بعد 1/2 کپ پائن ایپل کیوبز اور لو فیٹ کریم ڈال کر 10 عدد باریک کٹے بادام بغیر تیل کے بھون کر اوپر ڈال دیں۔
☆ مزے دار پائن ایپل اسپلٹ کیک تیار ہے۔
SMS code: 2402 and send it to 9436
BROASCAST DATE: 15 Jan 2013

اسٹرابری کریم فلین

اجزاء:

مکھن	4 اونس
میدہ	4 اونس
اسٹرابری ایسنس	1/2 چائے کا چمچ
دودھ	1/4 کپ
گلابی رنگ	چند قطرے
چینی	4 اونس
بیکنگ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ
انڈے	3 عدد

فلنگ کے لیے:

اسٹرابری جوس	1 کپ
کارن فلور	1 کھانے کا چمچ
انڈے	2 عدد
چینی	3 اونس
مکھن	1 کھانے کا چمچ
اسٹرابری ایسنس	1/2 چائے کا چمچ
گلابی رنگ	چند قطرے

ڈیکوریشن کے لیے:

پھینٹی ہوئی فریش کریم	1 کپ
اسٹرابری سلائس	1 کپ

ترکیب:

☆فلین بنانے کے لیے ایک 8 انچ کے فلین ٹن کو گریس کرلیں۔

☆اب 4 اونس مکھن اور 4 اونس چینی کو اتنا پھینٹیں کہ وہ کریمی ہو جائے۔

☆پھر اس میں 3 عدد انڈے ایک ایک کرکے شامل کریں اور اچھی طرح پھینٹ لیں۔

☆اب اس میں 4 اونس چھنا ہوا میدہ اور 1 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔

☆اس کے بعد 1/4 کپ دودھ کو 1/2 چائے کا چمچ اسٹرابری ایسنس اور چند قطرے گلابی رنگ کے ساتھ شامل کرکے اچھی طرح مکس کرلیں۔

☆پھر مکسچر کو تیار ٹن میں ڈال کر 180c پر 15 منٹ بیک کرلیں۔

☆اب تیار فلین کو پانی میں پلٹ دیں۔

☆فلنگ کے لیے 1 کھانے کا چمچ کارن فلور، 3 اونس چینی، 1 کپ اسٹرابری جوس اور 2 عدد انڈے کی زردی کو مکس کرکے بہت ہلکی آنچ پر پکائیں، یہاں تک کہ وہ گاڑھی ہو جائے۔

☆اب اس میں 1 کھانے کا چمچ مکھن شامل کریں اور 2 عدد انڈے کی سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ کر اسٹف کرلیں۔

☆پھر اسے ٹھنڈے کسٹرڈ میں فولڈ کریں۔ فلین کیس کے درمیان میں کسٹرڈ کی تہہ لگائیں۔

☆آخر میں 1 کپ فریش اسٹرابریز اور 1 کپ پھینٹی ہوئی فریش کریم سے گارنش کرکے سرو کریں۔

اجزاء:۔

مکھن آٹھ اونس

چینی دو کپ

انڈے چار عدد

بیکنگ پاؤڈر حسب ذائقہ

میدہ تین کپ، دودھ ڈیڑھ کپ

ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ

آئسنگ شوگر چھڑکنے کیلئے

ترکیب:۔

اوون کو 180 سینٹی گریڈ پر گرم کریں۔ مکھن اور چینی کو اچھی طرح پھینٹ لیں یہاں تک کہ یہ فلفی ہو جائے، پھر اس میں ونیلا ایسنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ میدہ اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ مکھن کے آمیزے میں ایک ایک کر کے انڈے شامل کریں اور مسلسل بیٹ کرتے رہیں، ساتھ ہی چھنا ہوا میدہ اور دودھ بھی شامل کرتے رہیں۔ آخر میں تمام چھنا ہوا میدہ ڈال کر فولڈ کر لیں۔ اس آمیزے کو گرم کیے ہوئے بیکنگ پین میں ڈال کر گرم اوون میں پینتالیس منٹ بیک کر لیں۔ اوون سے نکال کر پانچ منٹ ٹھنڈا کریں۔ پین سے تاروں کی جالی پر نکال کر حسب ضرورت آئسنگ شوگر چھڑکیں اور سرو کریں۔

بلیک فوریسٹ کیک

اشیاء:

بٹر100 گرام، چینی پسی ہوئی 150 گرام، انڈے چار عدد، پانی ایک کپ، میدہ 150 گرام، بیکنگ پاؤڈر 3 چائے کے چمچ، کوکو پاؤڈر 4 کھانے کے چمچ

ترکیب:

چار انڈوں کی سفیدی علیحدہ کر کے پھینٹ لیں۔ اس میں تھوڑی تھوڑی چینی ڈال کر مکس کرتی جائیں، اچھی طرح حل ہونے پر ایک طرف رکھ لیں، اب بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر کو میدے میں ملا لیں۔ اس میں پھینٹی

ہوئی انڈوں کی سفیدی آہستہ آہستہ گھول لیں، اب پانی ملا کر لکڑی کے چمچ سے ان سب کو اچھی طرح مکس کر لیں، بٹر کو پگھلا کر تھوڑا ٹھنڈا کریں اور جمنے سے پہلے میدے کے مکسچر میں ملا لیں، کیک کے سانچے یعنی بیکنگ ڈش میں بٹر کا لیپ کریں اور تیار شدہ کیک کا مکسچر اس میں انڈیل دیں۔ خالی اوون کو 180c پر 25 منٹ تک گرم کر کے اسی درجہ حرارت پر کیک کو 10 منٹ تک بیک کر لیں۔ جب کیک پھول جائے تو اوون کا درجہ حرارت کم کر کے 120 سینٹی گریڈ کر لیں اور کیک کو مزید 30 منٹ تک بیک کریں۔ اب کیک کو سانچے سے نکال لیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد اسے درمیان سے برابر تہوں میں کاٹ لیں۔ اپنی مرضی سے پھلوں یا چاکلیٹ کے ساتھ گارنشنگ کریں۔

نو بیک کیک

اجزاء

ڈیڑھ کپ خوب گاڑھی کریم	دو جار مارش میلو marshmallow fluff
ایک پیکٹ چاکلیٹ پڈنگ مکس	(یہ پیکٹوں میں یا جار میں بند بڑی دکانوں پر مل جاتے ہیں)
ایک کپ دودھ	چالیس عدد بسکٹ Graham Crackers
چار اونس چاکلیٹ	
ایک کپ گاڑھی کریم	چھ اونس ہلکی میٹھی چاکلیٹ (کش شدہ)

ترکیب

کریم کو پھینٹ کر خوب گاڑھا کرلیں اور اس میں fluff ملادیں اور ساتھ ہی پڈنگ مکس اور دودھ بھی ملادیں۔
فریج میں ٹھنڈا ہونے کو رکھ دیں۔

اب "5 x "9 کے ڈبل روٹی بنانے والے سانچے میں پلاسٹک فوائل اس طرح لگائیں کے کناروں سے کافی باہر کو لٹکا رہے۔ اب بسکٹوں کی ایک سنگل تہ پیندے میں لگادیں۔ اس پر پھینٹی ہوئی کریم کا ایک حصہ ڈالیں پھر بسکٹوں کی تہ پھر کریم پھر بسکٹ اس طرح آخری تہ بسکٹوں کی لگادیں اس پر باہر کو لٹکے ہوئے پلاسٹک کو ڈال کر فریزر میں دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر نکال کر چاکلیٹ کو گرم پانی پر رکھ کر پگھلالیں اور بسکٹوں پر ڈال دیں۔

glaze کے لیے کریم کو ہلکا گرم کر کے کش شدہ چاکلیٹ اس میں ڈال کر پگھلالیں۔ اب کیک کو لمبی ڈش میں پلٹ لیں اور پلاسٹک ہٹادیں۔ glaze کو کیک کے اوپر اور اطراف میں پھیلادیں اور پھر فریج میں رکھ دیں حتیٰ کہ glaze سیٹ ہو جائے۔

نوٹ

اگر "مارش میلو" نہ مل سکیں تو خوب گاڑھی کریم لے کر اسے پھینٹ کر مزید گاڑھا کر کے استعمال کر سکتے ہیں۔

پیچ اینڈ اورنج موز کیک
چاکلیٹ اسپنج میں کے اجزاء:
انڈے 2 عدد
چینی 2 اونس
میدہ 1-1/2 اونس
کوکو پاؤڈر 1-1/2 اونس
ونیلا ایسنس 1/2 چائے کا چمچ
فلنگ کے اجزاء:
کریم چیز 5 اونس
وائٹ چاکلیٹ 4-5 اونس
اورنج جوس 3 اونس
جلیٹن ڈیڑھ سے دو کھانے کے چمچ
کریم 1 کپ
انڈے کی سفیدی 2 عدد
کاسٹر شوگر 5 کھانے کے چمچ
ٹوپنگ کے لیے اجزاء:
اورنج جیلی 1 پیکٹ
اورنج حسب ضرورت
آڑو حسب ضرورت
ترکیب:
پہلے 2 عدد انڈے اور 2 اونس چینی کو بیٹ کریں۔ اب اس میں 1-1/2 اونس چھنا ہوا میدہ کریم کے ساتھ شامل کریں۔ پھر اس میں 1/2 چائے کا چمچ ونیلا ایسنس اور 1 کھانے کا چمچ پانی ڈال کر اچھی طرح بیٹ کرلیں۔ اب اسے 200c پر بیک کرلیں۔ فلنگ کے لیے گرم پانی میں 4-5 اونس وائٹ چاکلیٹ کو پگھلا لیں۔ اب 5 اونس کریم چیز اور 5 کھانے کے چمچ کاسٹر شوگر کو بیٹ کر کے اس میں پگھلی ہوئی چاکلیٹ شامل کردیں۔ پھر 3 اونس اورنج جوس کو گرم کر کے اس میں ڈیڑھ سے دو کھانے کے چمچ جلیٹن حل کریں۔ اس کے بعد انڈے کی سفیدی کو اسٹف کر کے اس مکسچر میں شامل کریں۔ آخر میں اسٹف کی ہوئی کریم کے مکسچر کو اس میں فولڈ کرلیں۔ اسمبل کرنے کے لیے 8 سے 9 انچ کے پین میں اسپنج رکھ کر اس پر فلنگ پھیلا دیں اور اسے 2 گھنٹے کے لیے ایک طرف رکھ دیں۔ ٹوپنگ کے لیے اس پر 1 پیکٹ اورنج جیلی پھیلائیں۔ اب اس پر حسب ضرورت اورنج اور حسب ضرورت آڑو ڈال کر جلیٹن گلیز پھیلا دیں۔
Broadcast date: 4th-Aug-2015
HUM
MASALA MORNINGS

آلمنڈ ماربل کیک

اجزاء

انڈے	تین عدد	میدہ	چار اونس
پسی ہوئی چینی	چار اونس	مکھن	تین اونس
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	ونیلا ایسنس	چار قطرے
دودھ	ایک چوتھائی کپ	باریک کٹے ہوئے بادام	تین کھانے کے چمچ
کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ		

ترکیب

میدے میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر تین مرتبہ چھان لیں۔ اس میں چینی، مکھن اور دودھ ملائیں۔ اور اچھی طرح مکس کریں۔ اگر ہاتھوں سے نہ مکس کرنا چاہیں تو لکڑی کا چپٹا چمچ استعمال کریں۔ انڈوں کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اور میدے کے آمیزے میں تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیں۔ اور ساتھ ہی پھینٹتی جائیں۔ تاکہ گٹھلیاں نہ بن جائیں۔ اب اس آمیزے کو دو حصوں میں بانٹ لیں۔ ایک میں کوکو پاؤڈر ملا کر پھینٹیں اور دوسرے حصے میں ونیلا ایسنس اور بادام ڈال کر ملائیں۔ اب مکھن لگی ہوئی بیکنگ ڈش میں پہلے بادام کے آمیزے کی تہہ لگائیں۔ پھر کوکو پاؤڈر والی تہہ لگائیں۔ دوبارہ بادام کے آمیزے کی تہہ بچھائیں۔ غرض اسی طرح تمام آمیزہ ڈال دیں۔ اب ٹرے کو تھوڑا سا ہلا کر ایک سو اسی درجہ سینٹی گریڈ پر تقریباً 40 سے 45 منٹ تک بیک کریں۔

HUM
مصالحہ
چاکلیٹ پارٹی کیک
اجزاء:
میدہ 2 کپ
دودھ 1-1/2 کپ
پسی چینی 2/3 کپ
ڈارک براؤن شوگر 2/3 کپ
کوکو پاؤڈر 1/2 کپ
مکھن 3/4 کپ
انڈے 3 عدد
ونیلا ایسنس 2 چائے کے چمچے
بیکنگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچہ
بیکنگ سوڈا 1 چائے کا چمچہ
اجزاء:
نمک 1/2 چائے کا چمچہ
فروسٹنگ کے لیے:
کریم چیز 8 اونس
مکھن 1/4 کپ
دودھ 3 کھانے کے چمچے
چھنی آئسنگ شوگر 3 کپ
کوکو پاؤڈر 2/3 کپ
نمک 1 چٹکی
ونیلا ایسنس 1-1/2 چائے کا چمچہ
MASALA TV COPYRIGHTS 2014
FOOD DIARIES
1/2
RECIPE CODE: FDS-1791, SEND TO 9486
Broadcast Date: January 28, 2014

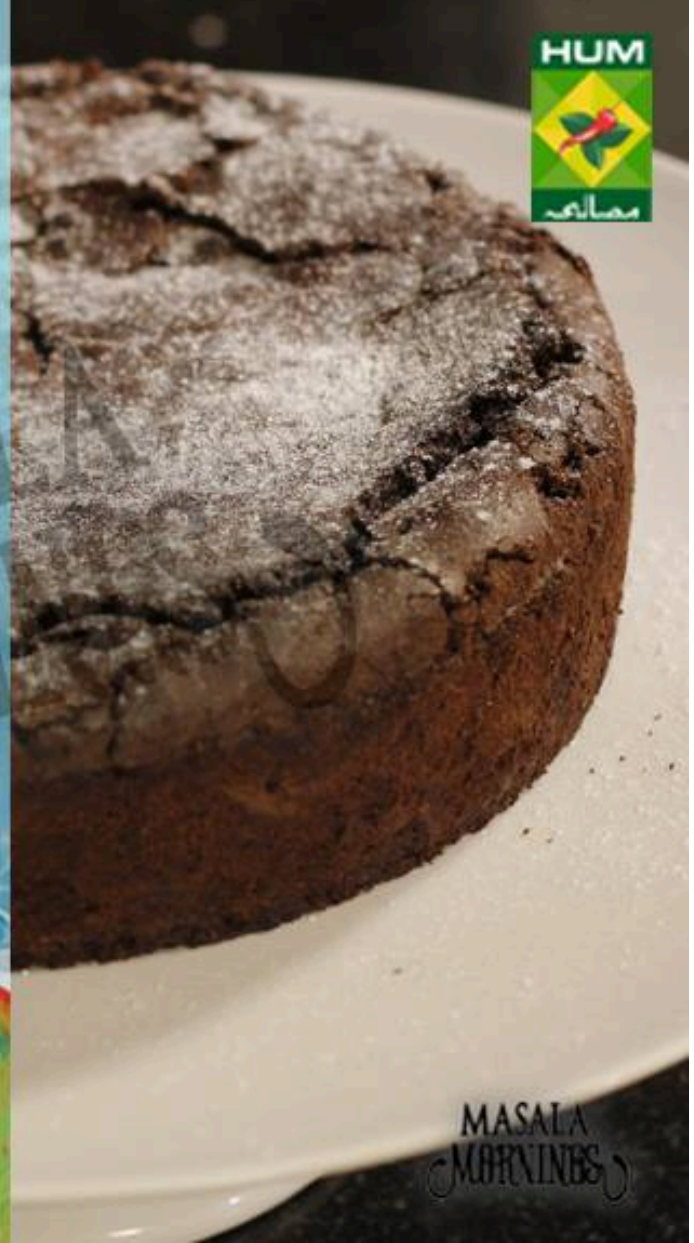
چاکلیٹ براؤنی کیک

اجزاء:

اَن سالٹڈ بٹر	7 اونس
کٹی ڈارک چاکلیٹ	8 اونس
کاسٹر شوگر	8 اونس
انڈے (سفیدی، زردی الگ)	3 عدد
میدہ	3 اونس
کٹے اخروٹ	50 گرام

ترکیب:

اوون کو 180c پر گرم کرلیں۔ اب ایک 20 سے 25 سینٹی میٹر کیک ٹن کو مکھن لگا کر گریس پروف پیپر کے ساتھ لائن کردیں۔ پھر 6 اونس چاکلیٹ، 7 اونس اَن سالٹڈ بٹر اور 8 اونس کاسٹر شوگر کو ایک پین میں ہلکی آنچ پر گرم کریں، یہاں تک کہ وہ یک جان ہوجائے۔ اب اس میں 3 اونس میدہ، 50 گرام کٹے اخروٹ اور بچی ہوئی چاکلیٹ شامل کردیں۔ اس کے بعد الگ پیالی میں 3 عدد انڈے کی سفیدی کو اتنا پھینٹیں کہ وہ اسٹف ہوجائے۔ پھر اسے ہلکے ہاتھ کے ساتھ چاکلیٹ مکسچر میں فولڈ کردیں۔ اب اس بیٹر کو تیار کیے ہوئے کیک ٹن میں ڈالیں اور اوون کے درمیان میں رکھ کر 35 سے 40 منٹ بیک کریں، یہاں تک کہ اس کی سطح خستہ ہوجائے۔ پھر اسے ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔ آخر میں آئسنگ شوگر کے ساتھ چھڑک کر آئس کریم کے ساتھ سرو کریں۔

Broadcast date: 21st-Aug-2015

بلیک فورسٹ کیک

اجزاء

اجزاء	مقدار
انڈے	۶ عدد
چینی	۶ کھانے کے چمچ
میدہ	۵ کھانے کے چمچ
کوکو	۳ چائے کے چمچ
بیکنگ پاؤڈر	۲ چائے کے چمچ
دودھ	۱-۲ چائے کے چمچ

فلنگ / آئیسنگ	
کریم	۴۵۰ گرام
آئیسنگ شوگر	۶۔۸ کھانے کے چمچ
چیری تازی یا کاکٹیل چیری کی ایک بوتل	۲۲۵ گرام
سجاوٹ کے لیے	۲۲۵ گرام
ملک چاکلیٹ کدوکش کیا ہوا	۶ اونس

ترکیب

اوون کو گیس مارک ۶ یا ۲۰۰ سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم کرلیں۔ ۹ انچ کے دو سپرنگ فورم ٹن لے کر ان میں چکنائی لگالیں اور ویکس پیپر سے لائن کرلیں۔ انڈے اور چینی کو بجلی کے مکسر سے یا ہاتھ سے خوب پھینٹیں۔ سارے خشک اجزا کو چھلنی سے ۳ بار چھان لیں تاکہ کوئی گٹھلی نہ رہے اور خشک اجزا ایک جان ہو جائیں۔ پھر ان کو انڈے کے آمیزے میں آہستہ آہستہ ملائیں، اس طرح کہ ایک بار خشک اجزا ملائیں اور ایک بار دودھ۔ اب اس آمیزے کو آدھا آدھا دونوں ٹن میں ڈال دیں۔ اوون کا درجہ حرارت کم کرکے گیس مارک ۴ یا ۱۸۰ سینٹی گریڈ کردیں۔ کیک کو ۱۵۔۲۰ منٹ تک بیک کریں یا اس وقت تک جب وہ چھونے سے تیار محسوس ہوں۔ اوون کو بلا ضرورت نہ کھولیں۔ ورنہ کیک بیٹھ جائے گا۔ کیک کو وائر ریک پر رکھ کر ٹھنڈا کرلیں۔

آئسنگ

ایک بڑے پیالے میں برف رکھیے پھر ایک چھوٹے پیالے میں تازہ کریم ڈال کر اُسے برف والے پیالے میں رکھ دیں۔ آئسنگ شوگر کریم میں شامل کرکے دونوں کو پھینٹیں یہاں تک کہ کریم اور چینی یک جان ہو جائیں۔ خیال رہے کہ بہت زیادہ پھینٹنے سے کریم مکھن میں تبدیل ہو جائے گی۔ تقریباً ۱/۳ (ایک تہائی) کریم ایک ٹھنڈے کئے ہوئے کیک پر لگا دیں۔ پھر دوسرا کیک اس کے اوپر رکھ کے دونوں کو آئسنگ سے بالکل ڈھک دیں۔ کیک کو چیری اور چاکلیٹ کرلز سے سجا دیں۔

۱۰۔۱۲ افراد کے لئے

کیک آئس کریم رول

اجزاء۔

انڈے۔چار عدد

بیکنگ پاؤڈر۔ڈیڑھ چائے کا چمچ

میدہ۔دو کپ

نمک۔چٹکی بھر

ونیلا ایسنس۔ایک چائے کا چمچ

اسٹرابیری آئس کریم۔آدھا لیٹر

چینی۔ایک کپ

ترکیب۔

ایک برتن میں انڈوں کی سفیدی ڈال کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے پھینٹ لیں۔انڈوں کی سفیدی میں بیکنگ پاؤڈر اور نمک شامل کر کے الیکٹرک بیٹر کی مدد سے اتنا پھینٹیں کہ آمیزہ گاڑھا ہو جائے پھر انڈوں کی زردی چینی اور ونیلا ایسنس بھی آہستہ آہستہ کر کے شامل کر دیں۔ اب میدہ ڈال کر مکس کریں۔ایک بیکنگ پین کو چکنا کر لیں اور آمیزہ پھیلا دیں۔اب اس کیک کے آمیزے کو پہلے سے گرم اوون میں ایک سو اسی ڈگری گریڈ پر پندرہ منٹ کے لئے بیک کریں۔جب یہ تیار ہو جائے تو کیک کو علیحدہ پلیٹ میں نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔اب کیک کو سوئس رول کی طرح رول کریں۔پھر اسٹرابیری آئس کریم کی تہہ لگائیں اور دوبارہ رول کریں۔اس کریم رول کو جمنے کے لئے فریزر میں رکھ دیں۔فریش کریم اور چاکلیٹ سیرپ سے سجا کر پیش کریں۔

کیک آئس کریم رول

اجزاء۔

انڈے۔ چار عدد

بیکنگ پاؤڈر۔ ڈیڑھ چائے کا چمچ

میدہ۔ دو کپ

نمک۔ چٹکی بھر

ونیلا ایسنس۔ ایک چائے کا چمچ

اسٹرابیری آئس کریم۔ آدھا لیٹر

چینی۔ ایک کپ

ترکیب۔

ایک برتن میں انڈوں کی سفیدی ڈال کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے پھینٹ لیں۔ انڈوں کی سفیدی میں بیکنگ پاؤڈر اور نمک شامل کر کے الیکٹرک بیٹر کی مدد سے اتنا پھینٹیں کہ آمیزہ گاڑھا ہو جائے پھر انڈوں کی زردی چینی اور ونیلا ایسنس بھی آہستہ آہستہ کر کے شامل کر دیں۔ اب میدہ ڈال کر مکس کریں۔ ایک بیکنگ پین کو چکنا کر لیں اور آمیزہ پھیلا دیں۔ اب اس کیک کے آمیزے کو پہلے سے گرم اوون میں ایک سو اسی ڈگری گریڈ پر پندرہ منٹ کے لئے بیک کریں۔ جب یہ تیار ہو جائے تو کیک کو علیحدہ پلیٹ میں نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ اب کیک کو سوئس رول کی طرح رول کریں۔ پھر اسٹرابیری آئس کریم کی تہہ لگائیں اور دوبارہ رول کریں۔ اس کریم رول کو جمنے کے لئے فریزر میں رکھ دیں۔ فریش کریم اور چاکلیٹ سیرپ سے سجا کر پیش کریں۔

بٹر اینڈ گرین چلی رائس

اجزاء :

اُبلے چاول ---------- 2/1 کلو

ہری پیاز ---------- 1 کپ

ہری مرچ ---------- 6 عدد

مکھن ---------- 100 گرام

کالی مرچ ---------- 1 چائے کا چمچہ

نمک ---------- 1 چائے کا چمچہ

کٹا لہسن ---------- 1 کھانے کا چمچہ

ترکیب :

100 گرام مکھن گرم کرکے اس میں 1 کھانے کا چمچہ باریک کٹا لہسن اور 6 عدد باریک کٹی ہری مرچ ڈال کر بھونیں ۔ جب لہسن کا رنگ گولڈن براؤن ہو جائے تو 1 کپ کٹی ہری پیاز ، 1 چائے کا چمچہ کالی مرچ ، 1 چائے کا چمچہ نمک اور 1/2 کلو اُبلے چاول شامل کرکے مکس کریں ۔ 5 منٹ کے لیے دم پر رکھیں ۔ بٹر اینڈ گرین چلی رائس تیار ہے ۔

بلیک میجک کیک
شارٹ کیک کے اجزاء:
مکھن 2 اونس
کاسٹر شوگر 1 اونس
میدہ 5 اونس
ٹھنڈا پانی حسب ضرورت
اسپنج کیک کے اجزاء:
انڈے 2 عدد
چینی 2 اونس
میدہ 1-1/2 اونس
کوکو پاؤڈر 1 کھانے کا چمچہ
بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچہ
فلنگ کے اجزاء:
چیریز (کین والی) 25-30 عدد
چیری سیرپ 1/2 کپ
کارن فلور 1 کھانے کا چمچہ
پھینٹی ہوئی کریم 12 اونس
ترکیب:
☆ پہلے شارٹ کرسٹ پیسٹری بنا کر اسے آٹھ انچ کی پائی پلیٹ پر بیک کریں اور نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔
☆ اب 2 عدد انڈوں کا چاکلیٹ اسپنج بنا کر الگ رکھ دیں۔
☆ اسمبل کرنے کے لیے ایک پلیٹر پر بنائی ہوئی شارٹ کرسٹ پیسٹری لگائیں۔
☆ اب اس پر جیم لگا کر اسپنج کی لیئر سے کور کریں۔
☆ پھر اس پر 1/2 کپ چیری سیرپ لگا کر اس کے سائیڈز پر 12 اونس پھینٹی ہوئی کریم پائپ کر دیں۔
☆ اب درمیان میں چیری سوس ڈالیں اور اس پر کیک کی دوسری تہہ رکھ کر سیرپ لگا دیں۔
☆ اس کے بعد کیک کے اوپر اور سائیڈوں پر کریم لگا کر کٹی چاکلیٹ سے گارنش کر کے سرو کریں۔
COPYRIGHTS
Masala
MASALA MORNING
BROADCAST DATE: 18TH DEC 2012

www.facebook.com/MASALAMORNINGSSHOW
HUM
مصالحہ
رشین کباب
اجزاء:
چکن (اُبلی اور ریشہ کی ہوئی) 2 کپ
باریک کٹی بند گوبھی 1 کپ
باریک کٹی گاجر 1 عدد
باریک کٹی شملہ مرچ آدھی
باریک کٹے فرنچ بینز 1/2 کپ
کڑی پتے 12-15 عدد
ادرک لہسن کا پیسٹ 2 کھانے کے چمچ
باریک کٹی ہری مرچ 4 عدد
میدہ 3 کھانے کے چمچ
نمک 1 چائے کا چمچ
کالی مرچ 1/2 چائے کا چمچ
کُٹی لال مرچ 1/2 چائے کا چمچ
اُبلے اور چھلے آلو 2 کپ
بریڈ کرمبز حسب ضرورت
انڈے 2-3 عدد
تیل ڈیپ فرائنگ کے لیے
ترکیب:
☆پہلے 2 کپ آلوؤں کو اُبال کر چھیل لیں۔
☆اب 1 کپ بند گوبھی، 1 عدد گاجر، آدھی شملہ مرچ اور 1/2 کپ فرنچ بینز کو باریک کاٹیں اور ہلکا سا اُبال لیں۔
☆پھر 2 کپ چکن کو 2 کھانے کے چمچے ادرک لہسن کا پیسٹ کے ساتھ اُبال لیں۔
☆اب چکن کو ریشہ کر کے آلوؤں کے ساتھ مکس کریں اور ایک طرف رکھ دیں۔
☆پھر ایک پین میں تیل گرم کر کے اس میں 15-12 عدد کڑی پتے، 4 عدد باریک کٹی ہری مرچ اور 3 کھانے کے چمچے میدہ ڈال کر 1 منٹ فرائی کریں۔
☆ ساتھ میں اُبلی سبزیاں، آلو اور چکن بھی شامل کرلیں اور آمیزے کو ٹھنڈا کر دیں۔
☆اس کے بعد پیٹیز بنا کر حسب ضرورت بریڈ کرمبز اور 3-2 عدد انڈے میں ڈپ کر کے ڈیپ فرائی کرلیں۔
Masala mornings
BROADCAST DATE : 5th Feb 2015
MML 3825 لکھ کر 9486 پر sms کریں۔

گوشت	1/2 کلو
ڈبل روٹی	آدھا کلو
مکھن	1/2 1 پاؤ
ٹماٹر	ایک پاؤ
نمک اور کالی مرچیں	حسب ضرورت

ترکیب:

گوشت کو صاف کر کے اتنے پانی میں ابالیں کہ پانی خشک ہونے پر گل جائے۔ جب گوشت اچھی طرح گل جائے تو کانٹے سے اچھی طرح کچل لیں۔ ریشہ ریشہ علیحدہ علیحدہ کرنے کے بعد نمک کالی مرچیں اور مکھن شامل

پلم کیک

اجزاء:

مکھن	200 گرام
کاسٹر شوگر	1 کپ
میدہ	2 کپ
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ
بیکنگ سوڈا	1/4 چائے کا چمچ
نمک	1 چٹکی
پسی دار چینی	1/2 چائے کا چمچ
انڈے	4 عدد
ونیلا ایسنس	1 چائے کا چمچ
بٹر ملک	1/2 کپ
آلو بخارے	4 عدد

بیس کے لیے اجزاء:

مکھن	50 گرام
براؤن شوگر	4 کھانے کے چمچ
آلو بخارے (آدھے کٹے)	10-12 عدد

ترکیب:

اوون کو پہلے سے 180c پر گرم کرلیں۔ اب 9 انچ کے گول کیک پین کو ہلکی آنچ پر 50 گرام مکھن، 4 کھانے کے چمچے براؤن شوگر اور 1/2 چائے کا چمچ پسی دار چینی کو ملائیں، یہاں تک کہ چینی حل ہوجائے۔ پھر چولہے کو بند کرکے تمام سائیڈوں پر مکھن لگائیں اور 10-12 عدد آدھے کٹے آلو بخارے پھیلا دیں۔ اب الگ پیالے میں 200 گرام مکھن اور 1 کپ کاسٹر شوگر کو لائٹ اور فلفی ہونے تک بیٹ کرلیں۔ پھر اس میں 4 عدد انڈے ایک ایک کرکے شامل کریں اور اچھی طرح پھینٹتے جائیں۔ اس کے بعد 1 چائے کا چمچ ونیلا ایسنس شامل کریں۔ اب 2 کپ میدہ، 2 چائے کے چمچے بیکنگ پاؤڈر، 1/4 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا اور 1 چٹکی نمک کو چھانیں اور انھیں 1/2 کپ بٹر ملک کے ساتھ انڈے، مکھن اور چینی والے آمیزے میں مکس کردیں۔ آخر میں تیار آلو بخارے کو کیک بیٹر میں فولڈ کرکے تیار کیک پین میں ڈال کر 50 منٹ کے لیے بیک کرلیں۔

Broadcast date: 6th-Aug-2015

آلو کا کیک

اجزاء:

آلو آدھا کلو

دلیہ 100 گرام، پانی میں بھگو لیں

ٹماٹر 2 عدد

ہری پیاز دو عدد

پنیر 100 گرام

یخنی چار سے پانچ کھانے کے چمچ

انڈے دو عدد

نمک حسب ذائقہ

سفید مرچ پاؤڈر حسب ذائقہ

مکھن دو کھانے کے چمچ

ترکیب:۔ الو ابال کر میش کر لیں، ایک پیالے میں آلو، دلیہ، ٹماٹر، ہری پیاز، پنیر، یخنی، انڈے، سفید مرچ پاؤڈر اور مکھن ڈال کر خوب اچھی طرح مکس کر لیں، اب کیک بنانے والا ٹن لیں اور اسے آئل لگا لیں، تیار کئے ہوئے آمیزے کو پہلے سے گرم اوون میں 180 سینٹی گریڈ پر 15 منٹ تک پکائیں، جب کیک کی اوپری سطح گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال لیں اور پیش کریں۔

پیپر منٹ براؤنیز
اجزاء:
چینی 2 کپ
انڈے 4 عدد
پگھلا ہوا مکھن 4 اونس
پگھلی ہوئی چاکلیٹ 4 اونس
پیپر منٹ ایسنس 1/2 چائے کا چمچہ
میدہ 1-1/2 کپ
کٹے اخروٹ 1/2 کپ
پیپر منٹ کینڈیز (کُٹی ہوئی) 1/2 کپ
ترکیب:
☆اوون کو 165c پر پہلے سے گرم کرلیں۔
☆اب ایک 9 انچ کے گریس کیے ہوئے پین میں بٹر پیپر لائن کر دیں۔
☆پھر ایک پیالی میں 2 کپ چینی اور 4 عدد انڈے کو پھینٹ لیں، یہاں تک کہ وہ اچھی طرح بلینڈ ہوجائے۔
☆اب اس میں 4 اونس پگھلا ہوا مکھن، 4 اونس پگھلی ہوئی چاکلیٹ اور 1/2 چائے کا چمچہ پیپر منٹ ایسنس شامل کرکے اچھی طرح مکس کریں۔
☆پھر اس میں 1-1/2 کپ میدہ ڈال کر ہلکے ہاتھ سے بلینڈ کر لیں۔
☆اب اس میں 1/2 کپ کٹے اخروٹ ڈال کر پین میں پھیلائیں اور 40 سے 45 منٹ کے لیے اوون میں بیک کردیں۔
☆پھر پین کو اوون سے فوراً نکال کر کُٹی ہوئی 1/2 کپ پیپر منٹ کینڈیز کو چھڑکیں اور اسے ٹھنڈا ہونے کے لیے وائر ریک پر رکھ دیں۔
www.facebook.com/MASALAMORNINGSSHOW
HUM
مصالحہ
Masala mornings
BROADCAST DATE : 5th Feb 2015
MML 3826 لکھ کر 9486 پر sms کریں۔

ترکیب۔

۔ایک پین میں پانی اور جیلاٹن پاؤڈر ڈال کر مکس کریں اور 30 سیکنڈ کیلئے چولہے پہ رکھ کر ہلکا سا گرم کرلیں ،یادرہے کہ اس مکسچر کو اُبالنا نہیں ہے۔

۔انڈوں کی سفیدیوں میں 5 کھانے کے چمچ چینی ڈال کر سفید فوم کی طرح پھینٹ لیں۔

۔اب 5 کھانے کے چمچ چینی کو انڈوں کی زردیوں میں ڈال کر تھوڑا سا بیٹ کریں، پھر کرڈ چیز اور چیز کریم ڈال کر بیٹر سے مکس کریں پھر پھینٹی ہوئی کریم، جیلاٹن والا آمیزہ اور اسٹرابری ایسنس ڈال کر دو سیکنڈ کیلئے پھینٹیں۔ پھر انڈوں کی سفیدیاں ڈال کر چمچ سے مکس کریں (بیٹر سے نہیں)۔اب اس آمیزے کو بسکٹ والے پین میں ڈال کر اچھی طرح پھیلا کر کیک پین کو ڈھک کر فریج میں رکھ دیں، جب اچھی طرح سیٹ ہو جائے تو اسٹرابری پیوری اور پھینٹی ہوئی کریم سے سجا کر کھانے کیلئے پیش کریں۔

سجانے کیلئے۔

جیلاٹن پاؤڈر ۔ 1 چائے کا چمچ (ایک کھانے کے چمچ پانی میں مکس کرلیں) اسٹرابری پیوری ۔ 1 کپ

چینی ۔ 3 کھانے کے چمچ لال فوڈ کلر۔ چند قطرے

اسٹرابری ایسنس ۔ چند قطرے پھینٹی ہوئی کریم ۔ حسبِ ضرورت

اسٹرابری پیوری میں چینی ڈال کر اچھی طرح پکالیں جب چینی مکس ہو جائے تو لال رنگ ،ایسنس اور جیلاٹن والا آمیزہ ڈال کر مکس کر لیں اور چیز کیک کے اوپر پھیلا دیں، جب آمیزہ جم جائے تو پھینٹی ہوئی کریم سے سجا لیں۔مزیدار اسٹرابری چیز کیک تیار ہے۔

آسان اسفنج کیک

اجزاء :

انڈے------ 5 عدد

میدہ------------ ایک کپ

چینی--------- ایک کپ

تازہ کریم-------- ڈیڑھ کپ

کوئی سا بھی تازہ یا ڈبے کا پھل-----------انناس زیادہ بہتر ہے

ونیلا ایسنس------------ ایک چائے کا چمچہ

ترکیب :

انڈوں میں سفیدیاں الگ کرکے اس قدر پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے اور پیالہ الٹنے پر بھی باہر نہ گرے (یہ پہچان ہے پھینٹے جانے کی)

اب زردیاں اور پسی ہوئی چینی ملا دیں اور اس قدر پھینٹنے کے بعد میدے کو بہت آہستہ آہستہ لکڑی کے چمچ سے اس طرح ملائیں کہ جھاگ قائم رہے۔

صاف اور خشک 8 کے گول سانچے کو بغیر چکنائی لگائے یہ مرکب انڈیل دیں اور سانچے کو میز پر جھٹک کر مرکب کی سطح پر ہموار کرلیں۔

پہلے سے گرم اوون میں 160 ڈگری پر رکھ کر تقریباً 35 منٹ تک بیک کریں۔ تنکا ڈال کر ٹیسٹ کریں۔ اگر صاف باہر نکل آئے تو کیک تیار ہے۔ ورنہ چند منٹ مزید پکائیں۔ سانچے میں مکمل ٹھنڈا ہونے کے بعد پلٹ لیں۔

کیک کو آدھا آدھا کرکے کریم پھینٹ کر آدھا کپ آئسنگ شوگر ملائیں اور اس میں کوئی سا پھل باریک کاٹ کر ملائیں۔

ڈبے کا جوس کیک پر پھیلا دیں اور کریم و پھل کی فلنگ کرکے کیک کو جوڑ دیں۔ دوسرے حصے پر بھی جوس ڈالیں اور کریم لگا کر پھل سجا دیں کیک کو چند گھنٹے فریج میں رکھا رہنے دیں۔ تاکہ سیٹ ہو جائے۔

مزیدے دار کیک تیار ہے۔

Gossip.pk
HUM
مصالحہ
ماربل کیک
اجزاء:
مکھن 180 گرام
ونیلا ایسنس 1 چائے کا چمچ
چینی 3/4 کپ
انڈے 3 عدد
سیلف رائزنگ فلور 1-1/2 کپ
دودھ 1/2 کپ
گلابی رنگ چند قطرے
کوکو پاؤڈر 2 کھانے کے چمچ
اسٹرابیری بٹر کریم کے لیے:
مکھن 4 اونس
آئسنگ شوگر 1 کپ
دودھ 1-2 کھانے کے چمچ
گلابی رنگ 2 قطرے
اسٹرابیری ایسنس 1/2 چائے کا چمچ
ترکیب:
ایک 8 انچ کے رنگ کیک پین کو گریس کریں اور اس کو میدے سے کور کر کے اسے بھی گریس کریں۔ اب 180 گرام مکھن، 3/4 کپ چینی اور 1 چائے کا چمچ ونیلا ایسنس کو پھینٹ لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور فلفی ہو جائے۔ پھر ایک ایک کر کے 3 عدد انڈے شامل کر کے اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب 1-1/2 کپ چھنا ہوا سیلف رائزنگ فلور اور 1/2 کپ دودھ کو دو حصوں میں فولڈ کریں۔
پھر آمیزے کو 3 پیالوں میں برابر تقسیم کریں۔ اب ایک پیالے میں چند قطرے گلابی رنگ شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔ دوسرے پیالے میں 2 کھانے کے چمچ کوکو پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اب ہر آمیزے میں سے ایک ایک چمچ لے کر تیار کیے ہوئے پین میں ڈالتے رہیں۔
پھر چھری کی مدد سے اس آمیزے میں ماربل کا ڈیزائن بنائیں۔ اب اسے 180c پر 40 منٹ کے لیے بیک کریں اور وائر ریک پر نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔
آئسنگ بنانے کے لیے 4 اونس مکھن اور 1 کپ آئسنگ شوگر کو پھینٹ لیں، یہاں تک کہ وہ کریمی ہو جائے۔ پھر اس میں 1-2 کھانے کے چمچ دودھ شامل کر کے دو پیالوں میں نکال لیں۔ اب ایک پیالے میں 2 قطرے گلابی رنگ ڈالیں اور دوسرے پیالے میں 1/2 چائے کا چمچ اسٹرابیری ایسنس ڈال دیں۔ پھر پہلے کیک پر گلابی آئسنگ ڈالیں اور پھر وائٹ آئسنگ اوپر ڈال کر چھری کی مدد سے ماربل ایفیکٹ دے دیں۔
MASALA MORNINGS
BROADCAST DATE: 05-MARCH-2014

سرپرائز کپ کیکس
ونیلا کیک کے اجزاء:
میدہ 1-1/2 کپ
بیکنگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچہ
نمک 1/2 چائے کا چمچہ
دودھ 1 کپ
تیل 1/2 کپ
انڈے 4 عدد
ونیلا ایسنس 1 چائے کا چمچہ
چینی 1-1/2 کپ
ریڈ ویلوٹ کپ کیک کے اجزاء:
میدہ 1-1/4 کپ
چینی 1 کپ
کوکو پاؤڈر 1 چائے کا چمچہ
نمک 1/2 چائے کا چمچہ
ریڈ ویلوٹ کپ کیک کے اجزاء:
بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچہ
بیکنگ سوڈا 1/2 چائے کا چمچہ
انڈا 1 عدد
تیل 3/4 کپ
بٹر ملک 1/2 کپ
سرکہ 1 چائے کا چمچہ
ونیلا ایسنس 1/2 چائے کا چمچہ
دودھ 1/2 کپ
کھانے کا لال رنگ 1 چٹکی
کھانے کا اورنج رنگ 1 چٹکی
بٹر ملک بنانے کے لیے:
سفید سرکہ 2-1/4 چائے کا چمچہ
دودھ 1/2 کپ
1/2
HUM
مصالحہ
FOOD DIARIES
MASALA TV COPYRIGHTS 2014
/foodrecipesurdu
www.lazziz.com
/lazziz

گرِل سینڈوچ کیک

اجزاء:

سادہ کیک	1 پاؤنڈ
چاکلیٹ	2 سے 3 کھانے کے چمچے
نٹس	حسبِ ضرورت
جمی ہوئی کریم یا	
آئس کریم	حسبِ ضرورت
چیریز	2 سے 3 عدد

ترکیب:

گرِل پین گرم کرکے 1 پاؤنڈ کا کٹا سادہ کیک اس پر رکھیں۔ پھر کیک پر 2 سے 3 کھانے کے چمچے چاکلیٹ، حسبِ ضرورت نٹس ڈال کر کیک کے دوسرے حصے سے کور کریں۔ اب گرل سینڈوچ کیک کو حسبِ ضرورت جمی ہوئی کریم یا آئس کریم کے ساتھ چیریز سے گارنش کرکے سرو کریں۔

HUM
مصالحہ
چوکو رینبو اسکوائر
اجزاء:
سیلف رائزنگ فلور 1-1/2 کپ
براؤن شوگر 1-1/2 کپ
انڈے 2 عدد
پسا کھوپرا 1/2 کپ
کوکو پاؤڈر 1/2 کپ
چاکلیٹ چپس 1/2 کپ
کلرفل بنٹی 1 کپ
مکھن 100 گرام
ترکیب:
☆ پہلے 100 گرام مکھن اور 1-1/2 کپ براؤن شوگر کو پھینٹ لیں۔
☆ اب اس میں 2 عدد انڈے توڑ کر ڈال دیں۔
☆ پھر 1-1/2 کپ سیلف رائزنگ فلور، 1/2 کپ کوکو پاؤڈر اور 1/2 کپ پسا کھوپرا شامل کر کے فولڈ کریں اور ٹرے میں ڈال دیں۔
☆ اس کے بعد اوپر 1 کپ کلرفل بنٹی اور 1/2 کپ چاکلیٹ چپس ڈال کر 180c پر بیک کر لیں۔ آخر میں اسے نکال کر چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ چوکو رینبو اسکوائر تیار ہیں۔
MASALA TV COPYRIGHTS 2013
ترکا
/foodrecipesurdu
www.lazziz.com
/lazziz

دعوت

پین فرائیڈ اوون چکن

ترکیب:

☆ پہلے 1 عدد پیاز، 1 درمیانہ ٹکڑا ادرک اور 4-5 عدد لہسن کو باریک کاٹ لیں۔

☆ اب پین میں 4 کھانے کے چمچے تیل گرم کرکے ادرک، لہسن اور پیاز شامل کرکے اتنا پکائیں کہ پیاز نرم ہوجائے۔

☆ اس کے بعد 1 پاؤ انگور یا 1 پیالی کوکٹیل فروٹ شامل کرکے 2 سے 3 منٹ تک پکائیں۔

☆ پھر حسب ذائقہ نمک، 1 چائے کا چمچہ کٹی کالی مرچ، 2 عدد ہری پیاز اور 1 عدد باریک کٹی شملہ مرچ شامل کرکے 1 سے 2 منٹ تک بھونیں اور چولہے سے اتار کر اس کی آدھی مقدار 1 عدد چکن میں اسٹف کردیں۔

☆ اب چکن کو حسب ذائقہ نمک، 1 چائے کا چمچہ پسی کالی مرچ اور 2 کھانے کے چمچے لیموں کے رس سے میری نیٹ کرکے تھوڑا سا تیل بھی اس پر لگادیں۔

☆ اب ایک پین کو گرم کرکے تھوڑے سے تیل سے چکنا کریں اور اس میں چکن ڈال دیں۔ جب چکن پر چاروں طرف گولڈن کلر آجائے تو اسے اوون ٹرے میں رکھیں۔

☆ پھر اس میں ایک گلاس پانی بھر کر اوون میں 180c پر 25 سے 30 منٹ تک روسٹ ہونے کے لیے رکھ دیں۔

☆ جب چکن روسٹ ہوجائے تو اسے اوون سے نکال کر ایک طرف رکھیں۔

☆ ٹرے میں سے بچی ہوئی گریوی کو باقی بچے ہوئے فروٹ والے پین میں شامل کرکے تھوڑی سی آنچ تیز کرکے پکالیں۔

☆ جب وہ پکنے لگے تو 1 کھانے کا چمچہ کارن فلور ڈال کر گاڑھا کرلیں اور آخر میں 1/4 گٹھی باریک کٹے پارسلے ڈال کر چولہا بند کردیں۔

☆ اب چکن کے ٹکڑے کاٹ کر پلیٹر پر رکھیں اور اوپر سے پکا ہوا سوس ڈال کر سرو کریں۔

(1/2) 01-Mar-2012

HUM
مصالحہ
روسٹڈ آلمنڈ نان ختائی
اجزاء:
گھی 7 اونس
کاسٹر شوگر 6 اونس
پسی الائچی 1/2 چائے کا چمچ
روسٹڈ اور کٹے بادام 3/4 کپ
میدہ 12 اونس
بیکنگ پاؤڈر 2 چائے کے چمچ
بیکنگ سوڈا 1/2 چائے کا چمچ
انڈے کی زردی 2 عدد
پانی 1 کھانے کا چمچ
ترکیب:
☆7 اونس گھی کو پگھلا کر ٹھنڈا کریں، یہاں تک کہ وہ جم جائے۔
☆اب گھی اور 6 اونس کاسٹر شوگر کو بیٹ کر لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور کریمی ہو جائے۔
☆پھر اس میں 1/2 چائے کا چمچ پسی الائچی شامل کر کے اتنا پھینٹیں کہ وہ سفیدی ہو جائے۔
☆اس کے بعد 12 اونس میدہ، 2 چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر اور 1/2 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا کو چھان لیں۔
☆اب انھیں گھی اور چینی کے کمپچر میں 3/4 کپ روسٹڈ اور کٹے بادام کے ساتھ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور ایک ڈو بنا کر اچھی طرح گوندھیں۔
☆اب انھیں بیل کر کٹر کی مدد سے کاٹ لیں۔ پھر ان پر 2 عدد انڈے کی زردی کو پانی کے ساتھ ملا کر برش کریں۔
☆آخر میں 160c پر 15 منٹ کے لیے بیک کریں، یہاں تک کہ وہ لائٹ، گولڈن اور کرسپ ہو جائے۔
Masala mornings
BROADCAST DATE : 12th August
MML 3413 لکھ کر 9486 پر sms کریں۔

masala morning
پولکا ڈوٹ کوکیز
کوکیز کے اجزا:
مکھن 4 اونس
چینی 1/2 کپ
انڈا 1 عدد
کینو کا رس 2 کھانے کے چمچے
کینو کا چھلکا 1 کھانے کا چمچہ
میدہ 2 کھانے کا چمچے
بیکنگ پاؤڈر 1-1/4 چائے کا چمچہ
نمک 1/4 چائے کا چمچہ
چاکلیٹ فروسٹنگ کے اجزا:
چاکلیٹ چپس 1/4 کپ
مکھن 1 کھانے کا چمچہ
دودھ 1 کھانے کا چمچہ
آئسنگ شوگر 1/2 کپ
ترکیب:
☆ پہلے 4 اونس مکھن اور 1/2 کپ چینی کو لائٹ اور فلفی ہونے تک پھینٹ لیں۔
☆ اب اس میں 2 کھانے کے چمچے کینو کا رس، 1 کھانے کا چمچہ کینو کے چھلکے، 2 کھانے کا چمچہ میدہ، 1/4 چائے کا چمچہ نمک اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر اسے آہستہ آہستہ کریم میں ڈال کر مکس کریں اور ڈھک کر 30 منٹ کے لیے ٹھنڈا کر لیں۔
☆ اب اس ڈو کو دو حصوں میں تقسیم کریں اور 8 انچ کی موٹی تہہ میں بیل لیں۔
☆ پھر اس میں نیچے کے 2 ٹکڑے کاٹ کر بیکنگ ٹرے پر 10 سے 12 منٹ کے لیے 180c پر بیک کر لیں۔
☆ پھر اسے نکال کر وائر ریک پر ٹھنڈا کر لیں۔
☆ فروسٹنگ کے لیے 1/4 کپ چاکلیٹ چپس، 1 کھانے کا چمچہ مکھن، 1 کھانے کا چمچہ دودھ اور 1/2 کپ آئسنگ شوگر کو ملا کر اسموتھ ہونے تک مکس کر لیں۔
☆ اب اسے ایک پلاسٹک بیگ میں بھریں اور اس میں سوراخ کر کے کوکیز پر لگا کر سرو کریں۔
MASALA TV COPYRIGHTS
مصالحہ Masala
BROADCAST DATE: 10TH FEB 2012

چیز کیک

اشیاء

انڈے -- 4عدد	چینی -- حسب ضرورت
میدہ -- 1/2 کپ	مکھن -- 100 گرام
بسکٹ -- 1 پیکٹ	ونیلا ایسنس -- چند ڈراپس
بیکنگ پاؤڈر -- 1 چائے کا چمچ	کریم -- 2 پیکٹ
کریمی چیز -- 1 پیکٹ	چاکلیٹ سیرپ -- حسب ضرورت

ترکیب

انڈے، چینی، بیکنگ پاؤڈر اور کریمی چیز الیکٹرک بیٹر سے بیٹ کریں۔ پھر میدہ ڈال کر ہینڈ بیٹر سے مکس کر لیں۔ بسکٹ چورا کر کے ان میں مکھن ڈال کر مکس کر لیں اور ان پر انڈے والا آمیزہ ڈال کر اوون (پری ہیٹ) میں 20 منٹ کیلئے بیک کریں۔ پہلے روم ٹمپریچر پر ٹھنڈا کریں۔ پھر فریج میں اچھی طرح ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

چاکلیٹ برتھ ڈے کیک

اجزاء:

مکھن	2 کپ
چینی	2 کپ
ونیلا	1-1/2 چائے کا چمچہ
انڈے (زردی، سفیدی الگ)	6 عدد
کوکو پاؤڈر	5 کھانے کے چمچے
میدہ	2 کپ
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے
دودھ	1/2 کپ

آئسنگ کے لیے:

اَن سالٹڈ بٹر	1/2 کپ
ونیلا ایسنس	1-1/2 چائے کا چمچہ
آئسنگ شوگر	1 بکس
کوکو پاؤڈر	1/3 کپ
نمک	1 چٹکی
دودھ	1/2 کپ

ترکیب:

پہلے 2 کپ میدہ اور 2 چائے کے چمچے بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر چھان لیں۔اب 2 کپ مکھن، 2 کپ چینی اور 1-1/2 چائے کا چمچہ ونیلا کو بیٹ کریں، یہاں تک کہ وہ فلفی ہو جائے۔ پھر اس میں 5 کھانے کے چمچے کوکو پاؤڈر شامل کریں۔اب 6 عدد انڈوں کی سفیدی کو بیٹ کرلیں کہ وہ اسٹف ہو جائے۔اس کے بعد انڈے کی زردی شامل کر کے مزید پھینٹ لیں۔ پھر انڈے کے مکسچر کو آہستہ آہستہ مکھن کے مکسچر میں مکس کر کے مسلسل بیٹ کرلیں۔ آخر میں چھنا ہوا میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر فولڈ کریں۔اب اس بیٹر کو 40 منٹ بیک کریں اور ٹھنڈا کر کے چاکلیٹ آئسنگ کردیں۔چاکلیٹ آئسنگ کے لیے 1/2 کپ اَن سالٹڈ بٹر کو پگھلا کر اس میں 1/3 کپ کوکو پاؤڈر مکس کرلیں۔ پھر 1-1/2 چائے کا چمچہ ونیلا ایسنس، 1/2 کپ دودھ اور 1 بکس آئسنگ شوگر کو مکس کریں۔اس کے بعد تمام اجزاء کو اچھی طرح مکس کر کے فریزر میں رکھ دیں۔پھر نکال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔

Broadcast date: 3rd-Aug-2015

چاکلیٹ پڈنگ

اجزاء

دودھ	2 کپ	کیلا	1 عدد
چینی	4 بڑے چمچ	بادام، پستہ	تھوڑے سے
کارن فلار	2 چھوٹے چمچ	ونیلا ایسنس	چند قطرے
خشک دودھ	2 چھوٹے چمچ	جیلی	چند کیوب
کوکو پاوڈر	2 بڑے چمچ		

ترکیب

تھوڑے ٹھنڈے دودھ میں کارن فلار، کوکو پاوڈر اور سوکھا دودھ ملا دیں۔

باقی دودھ ابال لیں اس میں چینی اور کوکو والا دودھ ملا دیں ہلاتے جائیں۔ آخر میں گول کٹے کیلے اور پستہ بادام ڈالیں تھوڑا ٹھنڈا ہونے دیں پھر ایسنس ملا دیں۔

فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کریں اوپر جیلی کے کیوب سجا دیں۔ چاکلیٹ پڈنگ تیار ہیں۔

پلم وِز

Plum Whizz

اجزاء:

پودینے کے پتے	1 کھانے کا چمچہ
پلم پیوری	1/2 کپ
ٹینگ اورنج	2 کھانے کے چمچے
برف	1 کپ
چینی	2 کھانے کے چمچے
کالا نمک	1/4 چائے کا چمچہ

ترکیب:

☆ بلینڈر میں 1 کھانے کا چمچہ پودینے کے پتے، 1/2 کپ پلم پیوری، 2 کھانے کے چمچے ٹینگ اورنج، 1 کپ برف، 2 کھانے کے چمچے چینی اور 1/4 چائے کا چمچہ کالا نمک ڈال کر بلینڈ کریں، یہاں تک کہ وہ اسموتھ ہو جائے۔

سوجی کی فرنی

اجزاء:

سوجی ایک کپ

دودھ پانچ کپ

شکر ایک کپ

چھوٹی الائچی 6 عدد

بادام دس سے پندرہ دانے

چاندی کے ورق چار عدد

گھی آدھا کپ

ترکیب:

پتیلی میں گھی گرم کرکے کڑکڑائیں اور سوجی ڈال

کر اچھی طرح بھون لیں۔ جب اچھی طرح بھن کر بادامی رنگت ہو جائے تو اس میں چینی اور دودھ شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکنے دیں اور چمچ چلاتی رہیں جب گاڑھا پن آ جائے تو کسی ڈش میں نکال کر فریج میں رکھ دیں، جم جانے پر بادام اور چھوٹی الائچی چھڑکیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

سوجی کی فرنی

اجزاء:

سوجی ایک کپ

دودھ پانچ کپ

شکر ایک کپ

چھوٹی الائچی 6 عدد

بادام دس سے پندرہ دانے

چاندی کے ورق چار عدد

گھی آدھا کپ

ترکیب:

پتیلی میں گھی گرم کرکے کڑکڑائیں اور سوجی ڈال

کر اچھی طرح بھون لیں۔ جب اچھی طرح بھن کر بادامی رنگت ہو جائے تو اس میں چینی اور دودھ شامل کرکے ہلکی آنچ پر پکنے دیں اور چمچ چلاتی رہیں جب گاڑھا پن آجائے تو کسی ڈش میں نکال کر فریج میں رکھ دیں، جم جانے پر بادام اور چھوٹی الائچی چھڑکیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

ونیلا کیک

اجزاء:۔

مکھن آٹھ اونس

چینی دو کپ

انڈے چار عدد

بیکنگ پاؤڈر حسب ذائقہ

میدہ تین کپ، دودھ ڈیڑھ کپ

ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ

آئسنگ شوگر چھڑکنے کیلئے

ترکیب:۔

اوون کو 180 سینٹی گریڈ پر گرم کریں۔ مکھن اور چینی کو اچھی طرح پھینٹ لیں یہاں تک کہ یہ فلفی ہو جائے، پھر اس میں ونیلا ایسنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ میدہ اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ مکھن کے آمیزے میں ایک ایک کر کے انڈے شامل کریں اور مسلسل بیٹ کرتے رہیں، ساتھ ہی چھنا ہوا میدہ اور دودھ بھی شامل کرتے رہیں۔ آخر میں تمام چھنا ہوا میدہ ڈال کر فولڈ کرلیں۔ اس آمیزے کو گرم کئے ہوئے بیکنگ پین میں ڈال کر گرم اوون میں پینتالیس منٹ بیک کرلیں۔ اوون سے نکال کر پانچ منٹ ٹھنڈا کریں۔ پین سے تاروں کی جالی پر نکال کر حسب ضرورت آئسنگ شوگر چھڑکیں اور سرو کریں۔

HUM
مصالحہ
ڈیپ فرائیڈ سوئٹ کیکس
اجزاء:
میدہ 2 کپ
بیکنگ سوڈا 1 چائے کا چمچ
انڈے 2 عدد
پسی چینی 250 گرام
پسی الائچی 1/2 چائے کا چمچ
نمک 1/2 چائے کا چمچ
دودھ حسب ضرورت
تیل حسب ضرورت
آئسنگ شوگر چھڑکنے کے لیے
مکھن 2 کھانے کے چمچے
ترکیب:
☆ایک برتن میں 2 عدد انڈے، 250 گرام پسی چینی، حسب ضرورت دودھ، 2 کھانے کے چمچے مکھن اور 1/2 چائے کا چمچہ پسی الائچی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔
☆ جب وہ کریم جیسی ہو جائے تو اس میں 1/2 چائے کا چمچہ نمک اور 2 کپ میدہ ڈال کر آدھے گھنٹے کے لیے آٹے کی طرح گوندھیں اور ایک انچ موٹی روٹی بنالیں۔
☆ پھر اسے 2 انچ موٹے کیک کی طرح کاٹ لیں۔
☆ اس کے بعد حسب ضرورت تیل گرم کرکے درمیانی آنچ پر فرائی کریں۔
☆ آخر میں پسی چینی چھڑک کر سرو کریں۔
MASALA TV COPYRIGHTS 2014
تڑکا
Feb. 4th, 2014 Broadcast Date
TRK-2663
لکھ کر 9486 پر SMS کریں

سپیشل ڈرائی فروٹ کیک

میدہ، ایک پیالی، انڈے، چار عدد، براؤن شوگر، ڈیڑھ پیالی، کالی کشمش، دو پیالی، بڑی کشمش، ایک پیالی، چیریز، آدھی پیالی، بادام کٹے ہوئے، آدھی پیالی، ایک کینو کے چھلکے، ایک عدد لیموں کے چھلکے، ایک عدد لیموں کا جوس، دو کھانے کے چمچ، دارچینی، آدھا چائے کا چمچ

ترکیب:

میدہ دارچینی اور لونگ کو ملا کر چھان لیں۔ کینو اور لیموں کے چھلکے کو صاف دھو کر باریک کاٹ لیں ابلتے ہوئے پانی میں دو سے تین منٹ ابال کر نکال کر لیں (کاٹنے سے پہلے اندر سے سفید باریک چھلکا صاف کر

لیں) دونوں طرح کی کشمش، چیری، بادام اور ابالے ہوئے چھلکوں کو شیرے میں ڈال کر ملا لیں۔ انڈوں کو ہلکا سا پھینٹ کر رکھ لیں۔ چینی اور گھی کو ملا کر اچھی طرح پھینٹیں اور اس میں پھینٹے ہوئے انڈوں میں سے ایک ایک چمچ ڈالتے جائیں۔ جب انڈے اس میں مکمل طور پر مکس ہو جائیں تو پھر تھوڑا تھوڑا کر کے میدہ ڈالتے جائیں اور ملاتے جائیں۔ آخر میں اس میں شیرے میں ملے ہوئے پھل شامل کریں۔ اوون کو 150c پر بیس منٹ پہلے گرم کر لیں پھر اس کو 100c پر کر کے کیک ٹن کو اس میں بیک کرنے رکھ دیں۔ چالیس سے پچاس منٹ بیک کرنے کے بعد ٹوتھ پک سے چیک کر لیں۔ وہ صاف نکل آئے تو کیک کو اوون سے نکال لیں اور اگر تیلی پر زرا سا بھی مکسچر لگا ہو تو دس منٹ مزید بیک کر لیں۔ نکال کر روم ٹمپریچر پر مکمل ٹھنڈا کر لیں پھر احتیاط سے ٹن سے نکال لیں۔ بادام اور کاجو کے ساتھ سجا کر پیش کریں۔

پیچ کریم کیک

اجزاء:

انڈے	6 عدد
کاسٹر شوگر	6 اونس
میدہ	6 اونس
بیکنگ پاؤڈر	1-1/2 چائے کا چمچ
ونیلا ایسنس	1 چائے کا چمچ
پیچ سیرپ	کیک پر ڈالنے کے لیے

فلنگ اور فروسٹنگ کے اجزاء:

پھینٹی ہوئی فریش کریم	3 کپ
آئسنگ شوگر	4 کھانے کے چمچ
پیچ ایسنس	1/2 چائے کا چمچ
اورنج اینڈ ییلو فوڈ کلر	2 قطرے
کٹے آڑو (کین والے)	1 کپ

ترکیب:

کیک اسپنج بنانے کے لیے 6 عدد انڈوں کو بیٹ کریں، یہاں تک کہ اُن کی مقدار ڈبل ہو جائے۔ اب اس میں آہستہ آہستہ کر کے 6 اونس کاسٹر شوگر شامل کریں۔ پھر 6 اونس چھنا میدہ اور 1-1/2 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر مکسچر میں فولڈ کرلیں۔ اب اس میں 1 چائے کا چمچ ونیلا ایسنس شامل کر کے بیٹر کو تین بائی نو انچ کے دو پین میں الگ الگ ڈالیں اور 180c پر 15 منٹ بیک کریں۔ فروسٹنگ کے لیے 3 کپ پھینٹی ہوئی فریش کریم کو 1/2 چائے کا چمچ پیچ ایسنس اور 4 کھانے کے چمچے آئسنگ شوگر کے ساتھ بیٹ کرلیں۔ اب اس میں 2 قطرے اورنج اینڈ ییلو فوڈ کلر شامل کریں۔ پھر اسپنج کیک کی ایک تہہ پر پیچ سیرپ ڈال کر اس پر پھینٹی ہوئی کریم پھیلائیں۔ اب اس پر 1 کپ کٹے آڑوؤں کی ایک تہہ لگا کر دوسرے اسپنج کیک کو اوپر رکھیں۔ پھر اس پر مزید پیچ سیرپ ڈال کر کیک کے چاروں طرف فروسٹنگ لگائیں۔ اب اسے پیچ سلائسز سے ڈیکوریٹ کر کے ٹھنڈا سرو کریں۔

Broadcast date: 27th Oct-2015

چیزی بیکڈ پین کیکس

پین کیکس کے لیے اجزاء:

میدہ	4 اونس
نمک	1/4 چائے کا چمچ
انڈا	1 عدد
پانی	مکس کرنے کے لیے

چیز سوس کے لیے اجزاء:

مکھن	2 اونس
میدہ	1 اونس
دودھ	1 کپ
پانی	1/2 کپ
کریم	1/2 کپ
نمک	1/4 چائے کا چمچ
سفید مرچ	1/4 چائے کا چمچ
کدوکش چیڈر چیز	1 کھانے کا چمچ

فلنگ کے لیے اجزاء:

چکن بریسٹ (کٹے)	2 عدد
تیل	2 کھانے کے چمچ
میدہ	1 کھانے کا چمچ
کٹی پیاز	2 کھانے کے چمچ
لہسن کا پیسٹ	1/4 چائے کا چمچ
اوریگانو	1/2 چائے کا چمچ
ٹوميٹو پیسٹ	1 کھانے کا چمچ
نمک	1/2 چائے کا چمچ
کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
مشروم (باریک سلائس)	2 کھانے کے چمچ
فریش کریم	2 کھانے کے چمچ
باریک کٹے پارسلے	2 کھانے کے چمچ

ٹوميٹو سوس کے لیے اجزاء:

تیل	1 کھانے کا چمچ
کٹی پیاز	2 کھانے کے چمچ
لہسن	1/2 چائے کا چمچ
ٹوميٹو پیسٹ	1/2 کپ
نمک	1/2 چائے کا چمچ
کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ

Broadcast date: 5th-Aug-2015

Page: 1

چکن سیلیڈ

اجزاء:

اجزاء	مقدار
اُبلی اور کیوبز میں کٹی چکن	2 کپ
مایونیز	1/2 کپ
پیپریکا	1/2 کپ
ڈرائیڈ کرین بیریز	3/4 کپ
کٹی سیلری	1/2 کپ
کٹی ہری پیاز	1 عدد
کٹی ہری شملہ مرچ	1/4 کپ
کٹے اخروٹ	1/2 کپ
نمک	1/2 چائے کا چمچہ
کُٹی کالی مرچ	حسبِ ذائقہ

ترکیب:

پہلے 1/2 کپ مایونیز، 1/2 چائے کا چمچہ نمک اور 1/2 کپ پیپریکا کو مکس کرلیں۔ اب 3/4 کپ ڈرائیڈ کین بیریز، 1/4 کپ کٹی ہری شملہ مرچ، 1/2 کپ کٹی سیلری، 1 عدد کٹی ہری پیاز اور 1/2 کپ کٹے اخروٹ کو اچھی طرح بلینڈ کرلیں۔ پھر اس میں 2 کپ اُبلی اور کیوبز میں کٹی چکن ڈال کر مکس کریں۔ اب اس پر 1/2 چائے کا چمچہ نمک اور حسبِ ذائقہ کُٹی کالی مرچ چھڑکیں اور تھوڑی دیر کے لیے ٹھنڈا کرلیں۔ پھر سلاد کے پتے اور آئس برگ کے ساتھ سرو کریں۔ چمچہ بھر کر سلاد کے پتے یا آئس برگ پر رکھیں۔ یہ سینڈوچ کے لیے بھی اچھی فلنگ ہے۔ پھر اس میں لال شملہ مرچ اور ٹماٹر کو گودا سمیت ڈال دیں۔

Broadcast Date: June 16, 2014
Recipe Code: FDS 2023, Send to 9486

پیچ شارٹ کیک
شارٹ کیک کے اجزاء:
میدہ 3 کپ
کاسٹر شوگر 1/2 کپ
بیکنگ پاؤڈر 4 چائے کے چمچے
نمک 1/2 چائے کا چمچہ
ٹھنڈا مکھن 4 اونس
انڈا 1 عدد
دودھ 1/2 کپ
فلنگ کے اجزاء:
آڑو (کین والی) 1 کین
چینی 6 کھانے کے چمچے
پھینٹی ہوئی کریم 12 اونس
آئسنگ شوگر 2 کھانے کے چمچے
ونیلا ایسنس 1/2 چائے کا چمچہ
ترکیب:
☆ بیس بنانے کے لیے 3 کپ میدہ، 4 چائے کے چمچے بیکنگ پاؤڈر اور 1/2 چائے کا چمچہ نمک چھان کر ان میں 4 اونس مکھن ڈالیں اور مکس کر لیں۔
☆ اب اس کے درمیان میں جگہ بنا کر اس میں 1 عدد انڈا اور 1/2 کپ دودھ ڈال کر مکس کریں اور نرم ڈو بنا لیں۔
☆ پھر ماربل پر ڈال کر اس پر ہلکا سا میدہ چھڑکیں اور اس پر ڈو رکھ دیں۔
☆ اب اسے آٹھ انچ کے گریس پین میں ڈال کر 200c پر 15 منٹ بیک کر لیں۔
☆ فلنگ بنانے کے لیے ایک پیالے میں 12 اونس پھینٹی ہوئی کریم اور 2 کھانے کے چمچے آئسنگ شوگر کو ملا کر پھینٹ لیں۔
☆ اب ایک سرونگ پلیٹر میں کیک کی لیئر رکھیں۔ پھر اس پر 1 کین آڑو رکھ کر پھینٹی ہوئی کریم ڈال دیں۔
☆ آخر میں اس پر کیک کی لیئر رکھ دیں۔ پھر اس پر آڑو اور کریم کی تہہ لگا کر دوبارہ شارٹ کیک کی لیئر لگا دیں۔
☆ اب اسے کریم اور کٹے آڑو سے گارنش کر کے سرو کریں۔
Masala
MASALA MORNING
BROADCAST DATE: 18TH DEC 2012

یمی چاکلیٹ کیک

کیک کے اجزاء:

میدہ	1-1/2 کپ
کاسٹر شوگر	1 کپ
بیکنگ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ
بیکنگ سوڈا	1/2 چائے کا چمچ
کوکو پاؤڈر	1/3 کپ
اَن سالٹڈ بٹر	6 اونس
انڈے	2 عدد
ونیلا ایسنس	2 چائے کے چمچ
کریم	2/3 کپ
لیموں کا رس	چند قطرے

فروسٹنگ کے لیے:

کٹی چاکلیٹ	6 اونس
اَن سالٹڈ بٹر	3 اونس
آئسنگ شوگر	2-1/2 کپ
لائٹ کارن سیرپ	1 کھانے کا چمچ
کریم	1/2 کپ
لیموں کا رس	چند قطرے
ونیلا ایسنس	1 چائے کا چمچ

ترکیب:

کیک بنانے کے لیے فوڈ پروسسر میں 1-1/2 کپ میدہ، 1 کپ کاسٹر شوگر، 1 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر، 1/2 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا، 1/3 کپ کوکو پاؤڈر، 6 اونس اَن سالٹڈ بٹر، 2 عدد انڈے، 2 چائے کے چمچ ونیلا ایسنس، 2/3 کپ کریم اور چند قطرے لیموں کا رس ڈال کے اچھی طرح بلینڈ کرلیں۔

اس آمیزے کو 2 عدد گریس کیے ہوئے کیک کے سانچوں میں بھر کے 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 35 منٹ بیک کرلیں۔

فروسٹنگ بنانے کے لیے پیالے میں 6 اونس کٹی چاکلیٹ اور 3 اونس اَن سالٹڈ بٹر ڈال کے ڈبل بوائلر پر پگھلالیں، پھر الگ سے 1/2 کپ کریم میں چند قطرے لیموں کا رس ڈال کر مکس کرلیں۔

اب چاکلیٹ کے آمیزے میں 1 کھانے کا چمچ لائٹ کارن سیرپ اور 1 چائے کا چمچ ونیلا ایسنس اور سار کریم بھی شامل کردیں۔

اچھی طرح بیٹ کریں، یہاں تک کہ آمیزہ اسموتھ ہوجائے۔

اب اس میں 2-1/2 کپ آئسنگ شوگر اور اگر ضرورت پڑے تو 1 سے 2 کھانے کے چمچ پانی ڈال کر مزید بیٹ کریں۔

تیار فروسٹنگ کو کیک کے درمیان میں اور اوپر لگا کر سرو کریں۔

26-Aug-2013

HUM
مصالحہ
چاکلیٹ ٹرائفل کیک
چاکلیٹ اسپنج کے اجزاء:
انڈے 3 عدد
چینی 3 اونس
میدہ 2 اونس
کوکو پاؤڈر 1 اونس
بیکنگ پاؤڈر 3/4 چائے کا چمچ
فلنگ کے اجزاء:
انڈے 3 عدد
دودھ 1/2 کپ
کوکو پاؤڈر 1 کھانے کا چمچ
کدوکش چاکلیٹ 1 کپ
چاکلیٹ کسز (ڈیکوریشن کے لیے) 12-15 عدد
جلیٹن پاؤڈر 2 کھانے کے چمچے
ونیلا ایسنس 1 چائے کا چمچ
پھینٹی ہوئی کریم 1-1/2 کپ
چینی 5 اونس
ترکیب:
☆ کیک بنانے کے لیے 3 عدد انڈوں کو پھینٹ لیں اور ان میں 3 اونس چینی شامل کر کے اتنا پھینٹیں کہ وہ لائٹ اور فلفی ہو جائے۔
☆ اب اس میں ایسنس شامل کر کے 2 اونس چھنے ہوئے میدے، 3/4 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر اور 1 اونس کوکو پاؤڈر کے کمپچر میں شامل کر دیں۔
☆ پھر بیٹر کو 9 انچ کے گریس کیے ہوئے پین میں پھیلائیں اور 180c پر 20 منٹ بیک کر لیں۔
☆ فلنگ کے لیے ایک سوس پین میں 1/2 کپ دودھ، 1 کھانے کا چمچ کوکو پاؤڈر، 3 عدد انڈے کی زردی، 1 کپ کدوکش چاکلیٹ اور 5 اونس میں سے آدھی چینی ڈال کر پکائیں، یہاں تک کہ کمپچر گاڑھا ہو جائے۔
☆ اب 1/4 کپ پانی میں 2 کھانے کے چمچ جلیٹن پاؤڈر کو حل کر لیں۔
☆ پھر تیار کمپچر کو اس میں شامل کر کے 1-1/2 کپ کریم کے ساتھ پھینٹیں اور ٹھنڈا کیے ہوئے کسٹرڈ میں ڈال دیں۔
☆ اب 3 عدد انڈے کی سفیدی میں باقی چینی کو فولڈ کر لیں اور کمپچر میں ڈال کر فولڈ کر لیں۔
☆ پھر کیک پر ڈال کر سیٹ ہونے کے لیے چھوڑ دیں۔
☆ آخر میں کیک کو پھینٹی ہوئی کریم اور 12-15 عدد چاکلیٹ کسز سے ڈیکوریٹ کر لیں۔
MASALA TV COPYRIGHT
MASALA MORNINGS
BROADCAST DATE: 18-FEB-2014

سٹرابیری کیک

اشیا: میدہ 1 کپ، سٹرابیری 1 پاؤ، گھی آدھا کپ، انڈے 2 عدد، دار چینی پاؤڈر 2 کھانے کے چمچ، لونگ کا پاؤڈر 1 چٹکی، بیکنگ سوڈا تین چوتھائی کھانے کا چمچ، نمک آدھا کھانے کا چمچ، زعفران 1 چٹکی، ونیلا ایسنس 1 کھانے کا چمچ، اخروٹ 5 عدد، پستے 10 سے 12 عدد،

آئسنگ کیلئے درکار اشیا: پھینٹی ہوئی کریم، چینی کا پاؤڈر 3 کھانے کے چمچ، ونیلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ۔

ترکیب: سٹرابیری کے باریک ٹکڑے کاٹ لیں اور ہوا میں رکھ دیں تاکہ اضافی پانی نکل جائے۔ اب کسی کھلے منہ کے برتن میں میدہ چھان لیں، اب اس میں بیکنگ پاؤڈر شامل کریں اور دوبارہ چھلنی سے چھان لیں، اس عمل کو کم از کم 3 بار دہرائیں۔ اب کھلے منہ کے برتن میں انڈا توڑیں اور اس کی سفیدی علیحدہ کر لیں۔ دوسرے انڈے کی سفیدی بھی علیحدہ کریں اور دونوں کو اچھی طرح پھینٹ لیں جب سفیدی جھاگ کی شکل اختیار کر جائے تو اس میں باری باری دونوں زردیاں شامل کریں اور ساتھ ساتھ پھینٹتی جائیں، جب یہ اچھی طرح پھنٹ جائے تو اسے علیحدہ رکھ دیں، اب کسی برتن میں گھی نکالیں اور اس میں چینی کا پاؤڈر شامل کر کے اچھی طرح پھینٹ لیں جب دونوں چیزیں یکجان ہوجائیں تو اس میں تھوڑا تھوڑا کر کے انڈا ملاتی جائیں اور یکجان کر لیں، اب اس میں 1 کھانے کا چمچ میدہ شامل کریں اور پھینٹیں، اسی طرح بتدریج پورے پورے کا میدہ ملا دیں جب تمام اشیا یکجان ہوجائیں تو اس میں زعفران اور ونیلا ایسنس شامل کریں اور پھینٹ لیں۔ اخروٹ اور پستے کے موٹے ٹکڑے توڑ لیں۔ اب کسی چمچ کی مدد سے اخروٹ، پستہ اور سٹرابیری آہستگی سی آمیزے میں شامل کردیں، اس دوران خیال رکھیں کہ بیٹر اور چمچ کو ایک ہی رخ پر گھمایا جائے۔ اب بیکنگ ٹرے کو چکنا کریں اور اس آمیزے کو میڈیم ہیٹ پر بیک کر لیں۔ کسی برتن میں آئسنگ کے لئے کریم میں چینی اور ونیلا ایسنس پھینٹ لیں اور کیک کی چاروں جانب لگا دیں۔

کیک کسٹرڈ

اجزاء

دودھ ایک لیٹر

کسٹرڈ پاؤڈر کھانے والے تین چمچے

کیک (پونڈ والا) ایک عدد

کریم 100 گرام

ترکیب

کیک کے لمبے لمبے ٹکڑے کاٹ لیجئے اور جس ڈش یا برتن میں کسٹرڈ ڈال کر جمانا ہو، اس میں کیک کے ٹکڑے چاروں طرف لگا دیجئے اور ایک ٹکڑا درمیان میں رکھ دیجئے۔ دودھ کو ایک دیگچی میں ڈال کر چولہے پر چڑھا دیجئے۔ جب دودھ پک پک کر تین چوتھائی رہ جائے تو اس میں چینی ڈال دیجئے۔ کسٹرڈ پاؤڈر کو تھوڑے سے دودھ میں اچھی طرح گھول لیجئے اور پکتے ہوئے دودھ میں تھوڑا تھوڑا کرکے ڈالتے جایئے اور ساتھ ساتھ چمچہ بھی ہلاتے رہیے آگ دھیمی ہونی چاہیے ورنہ کسٹرڈ نیچے لگ جائے گا۔ کسٹرڈ جب گاڑھا ہو جائے تو اسے کیک والے برتن یا ڈش میں اُلٹا دیجئے اور ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیجئے۔ جب کسٹرڈ اچھی طرح ٹھنڈا ہو جائے تو کریم کو خوب پھینٹ کر کسٹرڈ کے اوپر اس طرح ڈالیے کہ سارے کسٹرڈ پر سفید سفید کریم کی پتلی سی تہہ بن جائے اور نیچے سے کسٹرڈ بالکل نظر نہ آئے۔ لذیذ کیک کسٹرڈ تیار ہے۔